

BRAVILOR BONAMAT | Brewing your coffee SINCE 1948



Jämn kaffekvalitet i varje kopp

BRAVILOR BONAMAT

PROFESSIONELLT KAFFE

Utvecklad för hotell- och restaurangbranschen

Kaffe av hög kvalitet är en viktig del av gästupplevelsen. Gäster förväntar sig premiumkvalitet i varje kopp, samtidigt som verksamheter behöver en lösning som erbjuder snabbhet, jämn kvalitet och flexibilitet under hela dagen.

Bravilor Bonamat RX300 finns i två konfigurationer, var och en utvecklad för olika sätt att servera kaffe. RX300 CSTI passar perfekt för kaféer, restauranger och hotellbarer där personalen tillreder drycker med hjälp av den integrerade PowerSteam-ångstaven.

RX300 MCTI-CF är utvecklad för självbetjäningsmiljöer, såsom hotellfrukostar och convenience-butiker, och serverar kaffe- och mjölkspecialiteter av högsta kvalitet med CompactFoam-systemet med ett knapptryck.

Båda konfigurationerna bygger på samma tekniska grund, utvecklad i Schweiz och kombinerad med Bravilor Bonamats expertis inom professionella kaffelösningar. Det säkerställer exceptionell kaffekvalitet, tillförlitlig prestanda och intuitiv användning i hela RX300-serien. Oavsett vilket koncept du har erbjuder RX300 den flexibilitet som passar din verksamhet och levererar en förstklassig kaffeupplevelse, varje gång.

HISTORIA

Byggd på generationer av hantverk

Fantastiskt kaffe börjar med människor som aldrig kompromissar med kvalitet.

I årtionden har familjen Verheijen på Bravilor Bonamat och familjen Sager på Rex-Royal delat samma passion för hantverk, innovation och tillförlitliga kaffelösningar. De två familjerna har känt varandra i många år och förenas av en gemensam respekt för kvalitet, entreprenörskap och långsiktiga samarbeten.

Den ena familjen har vunnit kaffeproffsens förtroende världen över genom generationer av erfarenhet och service. Den andra har byggt upp ett internationellt rykte inom schweizisk precisionsteknik och premiumlösningar för helautomatiska kaffemaskiner.

Bravilor Bonamat RX300 förenar dessa styrkor. Genom att kombinera schweizisk ingenjörskonst med nederländsk kaffeexpertis är den utvecklad för professionella inom hotell- och restaurangbranschen.









RX300

Baristakvalitet på ett enkelt sätt

Fantastiskt kaffe ska inte vara beroende av en erfaren barista.

Bravilor Bonamat RX300 gör premiumkaffe tillgängligt för hela teamet. Den intuitiva pekskärmen, den intelligenta bryggtekniken och de automatiserade processerna säkerställer jämn kvalitet i varje kopp.

Även under dagens mest intensiva perioder hjälper RX300 personalen att servera gästerna snabbt och konsekvent.



I KORTHET

Upp till 250 drycker per dag

Inga baristakunskaper krävs

Intuitiv 10,1-tums pekskärm

Jämn kaffekvalitet i varje kopp

Touchscreen med videofunktion för infotainment

MÅNGFALD & VARIATION

Oändliga dryckesmöjligheter

Dagens gäster förväntar sig mer än bara fantastiskt kaffe. De förväntar sig valmöjligheter. Från en kraftfull espresso och len americano till en krämig cappuccino, växtbaserade alternativ eller trendiga drycker som matcha – med Bravilor Bonamat RX300 kan du snabbt och konsekvent servera ett nästintill oändligt utbud av drycker.

Oavsett om du väljer RX300 CSTI med PowerSteam eller RX300 MCTI-CF med det integrerade CompactFoam-mjölksystemet är båda konfigurationerna utvecklade för att enkelt leverera förstklassiga mjölkbaserade kaffespecialiteter. PowerSteam värmer och skummar automatiskt alla typer av mjölk med exakt temperaturkontroll, medan MCTI-CF kan servera drycker med upp till tre olika mjölktyper, inklusive mejeriprodukter och växtbaserade alternativ. På så sätt kan du möta varje gästs önskemål.

Tillsammans med två precisionskvarnar, flexibla recept-inställningar och möjligheten att använda olika kaffebönor, koffeinfritt malet kaffe och smaksatta siraper ger RX300 dig friheten att skapa en omfattande och personlig dryckesmeny samtidigt som den dagliga driften förblir enkel och effektiv.

HÖJDPUNKTER

- **Nästan oändliga dryckesmöjligheter**
- **Kaffe, mjölk och instantingredienser**
- **Upp till 3 mjölksorter (MCTI-CF)**
- **PowerSteam med automatisk mjölktexturering (CSTI)**
- **Två precisionskvarnar som standard**
- **Anpassningsbara recept**
- **Redo för nya och framväxande dryckestrender**
- **Precisionsdoseringssystem för instantingredienser**









SCHWEIZISK INGENJÖRSKONST

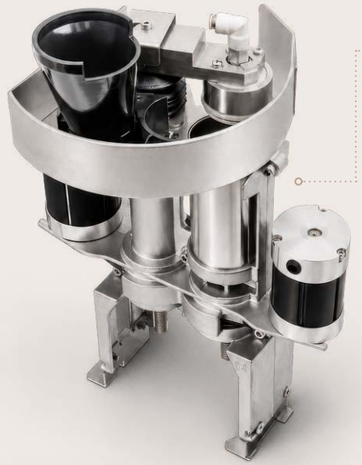
Konstruerad för enastående kaffe

Båda konfigurationerna av Bravilor Bonamat RX300 bygger på samma premiumplattform och kombinerar schweizisk ingenjörskonst med Bravilor Bonamats expertis inom professionella kaffelösningar. Oavsett om du väljer RX300 CSTI eller RX300 MCTI-CF får du samma precision, tillförlitlighet och enastående kaffekvalitet.

Hjärtat i varje RX300 är en robust bryggenhet i metall med en bryggkapacitet på upp till 26 gram malet kaffe, utvecklad för exakt extraktion och jämna resultat under hela dagen. Två precisionskvarnar, som ingår som standard, gör det möjligt att använda två olika malningsgrader och ger större variation i smakextraktionen. X-TractionControl säkerställer exakt och jämn extraktion över tid och ger samma höga smak- och aromkvalitet i varje kopp.

Det automatiskt höjdjusterbara kaffeutloppet med koppdetektering och det uppvärmda utloppet säkerställer att varje dryck serveras på rätt höjd för olika koppstorlekar, samtidigt som den optimala serveringstemperaturen bibehålls för en förstklassig kaffeupplevelse.





RX300

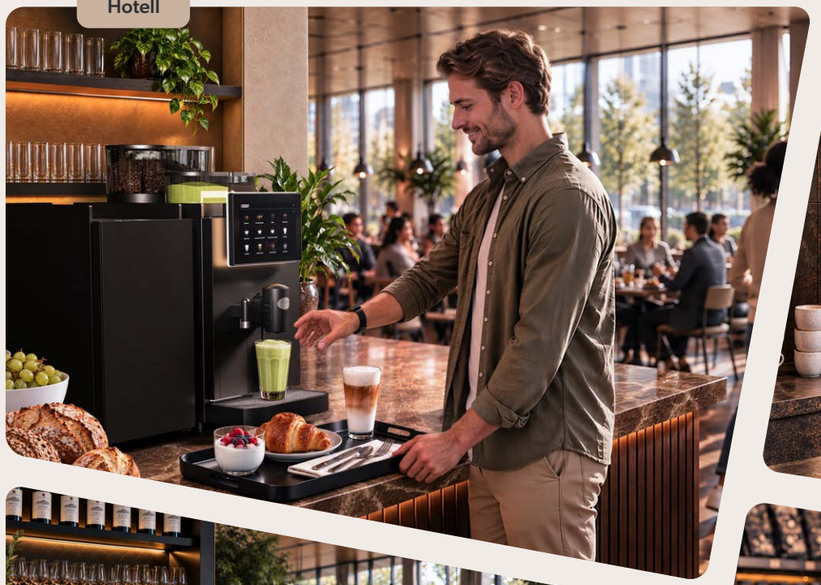
Bryggenhet i metall
+ upp till 26 g



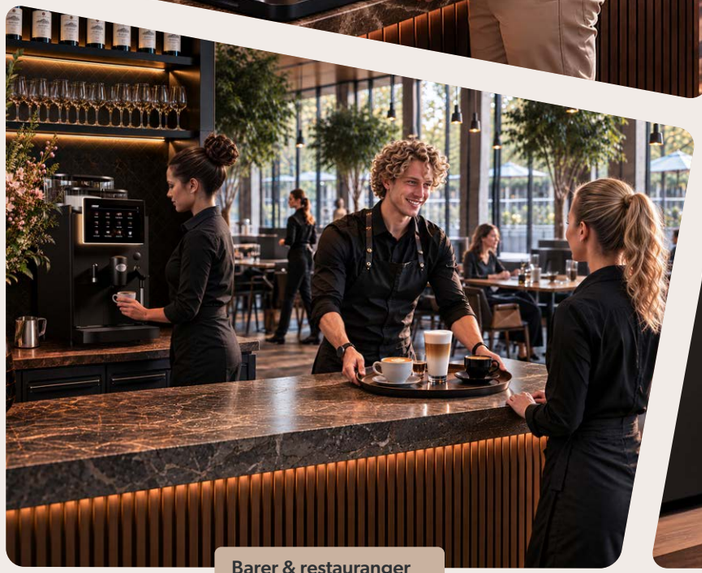
Två precisionskvarnar som standard
+ Upp till 40 % snabbare



Uppvärmt utlopp
+ Automatiskt kaffeutlopp med koppdetektering
+ X-TractionControl


Hotell


Bagerikaféer


Barer & restauranger


Självbetjäningsstationer

VÅRA KUNDER

Utvecklad för den dagliga verksamheten inom hotell och restaurang

Varje minut som läggs på att hantera en kaffemaskin är en minut mindre tillsammans med dina gäster.

Bravilor Bonamat RX300 är utvecklad för att förenkla varje steg i kaffetillredningen. Den intuitiva användningen, de automatiska rengöringsprogrammen och den tillförlitliga prestandan minskar den dagliga arbetsbelastningen, vilket ger ditt team möjlighet att fokusera på att leverera förstklassig service.

RX300 är byggd med slitstarka professionella komponenter och konstruerad för enkelt underhåll. Den håller verksamheten igång effektivt med minimala avbrott. Den exklusiva finishen omsluter hela maskinen, vilket gör att den passar lika bra placerad mot en vägg som ett centralt blickfång på en serveringsdisk eller i en öppen bar.

Resultatet är en professionell kaffelösning som inte bara förenklar det dagliga arbetet, utan också kompletterar moderna hotell- och restaurangmiljöer samtidigt som den ger ditt team mer tid att skapa minnesvärda gästupplevelser.

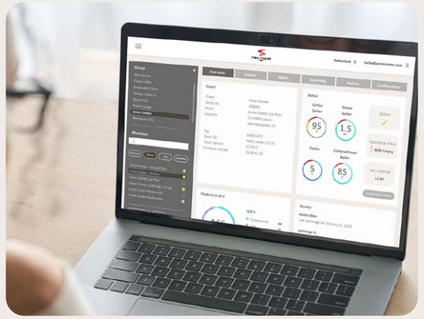
REX ROYAL CONNECTIVITY

Rex-Royal Cloud

Håll dig uppkopplad. Behåll kontrollen.

Höjdpunkter

- Maskininsikter i realtid
- Dryckes- och användningsstatistik
- Prediktivt underhåll
- Fjärråtkomst för snabbare support
- Lägre total ägandekostnad



Kaffe är bara en del av att driva en framgångsrik verksamhet inom hotell och restaurang. En smidig och effektiv drift är minst lika viktig.

Med Rex-Royal Cloud blir din RX300 en del av ett uppkopplat kaffeekosystem. Via en intuitiv molnplattform får du, oavsett var du befinner dig, värdefulla insikter om maskinens prestanda, dryckeskonsumtion och användningsmönster.

Realtidsdata hjälper dig att optimera den dagliga driften, övervaka maskinens prestanda och identifiera servicebehov innan de påverkar verksamheten. Fjärråtkomst möjliggör dessutom snabbare support och proaktivt underhåll, vilket bidrar till maximal drifttid och färre onödiga servicebesök.

Genom bättre insyn i maskinanvändning och underhåll bidrar Rex-Royal Cloud även till lägre total ägandekostnad samtidigt som din kaffelösning fortsätter att prestera optimalt.

BETALNING

Flexibla betalningslösningar

Utvecklad för modern självbetjäning.

Höjdpunkter

- MDB-kompatibel betalningsplattform
- Stöd för ett brett utbud av betalningslösningar
- SmartOrder med servering via QR-kod
- Kontaktlös självbetjäningsupplevelse
- Redo för framtidens betalningsteknik



Dagens gäster förväntar sig friheten att kunna betala på det sätt de föredrar.

Bravilor Bonamat RX300 stöder ett brett utbud av MDB-kompatibla betalningssystem, vilket gör det enkelt att integrera kontantlös betalning i din kaffelösning. Med betalkort, kreditkort, mobila plånböcker eller andra betalningsmetoder som stöds kan gäster beställa och betala snabbt och smidigt.

RX300 stöder även SmartOrder, vilket gör det möjligt att välja och få drycker kontaktlöst via en QR-kod. Tillsammans med flexibel betalningsintegration skapar detta en smidig självbetjäningsupplevelse, samtidigt som väntetiderna minskar och den dagliga driften förenklas.

När verksamheten utvecklas gör den öppna MDB-plattformen det enkelt att ansluta nya betalningslösningar utan att behöva ändra ditt kaffekoncept.

KONFIGURATIONER & TILLVAL

Anpassad efter din verksamhet.

Varje verksamhet inom hotell- och restaurangbranschen serverar kaffe på sitt eget sätt. Därför finns Bravilor Bonamat RX300 i två konfigurationer, där båda bygger på samma förstklassiga bryggplattform men är utvecklade för olika serveringskoncept.

RX300 CSTI (Coffee, Steam, Tea, Instant) är idealisk för bemannade miljöer där baristor eller serveringspersonal tillreder drycker med den integrerade PowerSteam-ångstaven. PowerSteam värmer och texturerar automatiskt alla typer av mjölk med exakt temperaturkontroll och skapar mjölkskum av baristakvalitet utan att det krävs några särskilda färdigheter.

RX300 MCTI-CF (Milk, Coffee, Tea, Instant, CompactFoam) är utvecklad för självbetjäningsmiljöer och skapar automatiskt ett fylligt och kompakt mjölkskum för högkvalitativa mjölkspecialiteter med ett enda knapptryck. Mjölksystemet hanterar upp till tre olika mjölktyper, samtidigt som både skummets konsistens och temperatur kan programmeras individuellt. Detta gör det möjligt att servera allt från varma cappuccino till specialiteter med kallt mjölkskum.

Båda modellerna kan kompletteras med ett brett utbud av professionella tillval, inklusive kylenheter, koppvärmare, en Aroma Station, direktutmatning av kaffesump och betalningslösningar. På så sätt kan du konfigurera en kaffelösning som passar din verksamhet idag och fortsätter att stödja den när den växer.



CSTI

Bravilor Bonamat RX300 CSTI

Betjänas av personal

Restauranger | Kaféer | Hotellbarer

Coffee | Steam | Tea | Instant

Automatisk PowerSteam

Maximal kontroll över mjölkberedningen



MCTI-CF

Bravilor Bonamat RX300 MCTI-CF

Självbetjäning

Hotell | Frukostbufféer | Convenience-butiker

Milk | Coffee | Tea | Instant | CompactFoam

Programmerbar skumkonsistens och temperatur

Mjölkspecialiteter med ett knapptryck

Upp till 3 mjölktyper

Programmerbar skumkonsistens och temperatur

RX300

CSTI

Professionellt kaffe med baristaliknande kontroll.

Bravilor Bonamat RX300 CSTI är utvecklad för bemannade hotell- och restaurangmiljöer där kvalitet, flexibilitet och kontroll står i centrum. Utrustad med PowerSteam skapar den automatiskt perfekt texturerad mjölk med jämn kvalitet på baristanivå och integrerad temperaturkontroll. Skumma enkelt mjölken i en mjölkkanna och häll den i kaffet för att skapa förstklassiga mjölkspecialiteter med minimal ansträngning.

CSTI bygger på samma schweiziskt utvecklade plattform som alla RX300-modeller och kombinerar professionell prestanda med intuitiv användning, vilket gör den idealisk för kaféer, restauranger och hotellbarer.

VIKTIGA EGENSKAPER

- **Kaffe | Ånga | Te | Instant**
- **PowerSteam med automatisk temperaturkontroll**
- **Bryggenhet i metall (upp till 26 g)**
- **Två precisionskvarnar**
- **X-TractionControl**
- **Uppvärmt, automatiskt höjdjusterbart utlopp med koppdetektering**
- **10,1-tums pekskärm med videofunktion**

RX300

MCTI-CF

Förstklassiga mjölkspecialiteter med ett knapptryck.

Bravilor Bonamat RX300 MCTI-CF är utvecklad för självbetjäningsmiljöer där snabbhet, jämn kvalitet och enkel användning är avgörande. CompactFoam-mjölksystemet tillreder automatiskt kaffe- och mjölkspecialiteter och skapar ett fylligt och kompakt mjölkskum till varje dryck. Med stöd för upp till tre olika mjölktyper, inklusive mejeriprodukter och växtbaserade alternativ, anpassar sig maskinen enkelt till dagens varierande gästpreferenser.

Byggd på samma schweiziskt utvecklade plattform som alla RX300-modeller levererar MCTI-CF förstklassig kaffekvalitet med bekvämligheten hos en helautomatisk lösning. Det gör den idealisk för hotellens frukostområden, convenience-butiker och andra självbetjäningsmiljöer.

VIKTIGA EGENSKAPER

- **Mjölk | Kaffe | Te | Instant | CompactFoam**
- **Stöd för upp till 3 mjölktyper**
- **Fylligt och kompakt mjölkskum**
- **Bryggenhet i metall (upp till 26 g)**
- **Två precisionskvarnar**
- **X-TractionControl**
- **Uppvärmt, automatiskt höjdjusterbart utlopp med koppdetektering**
- **10,1-tums pekskärm med videofunktion**
- **SmartOrder med utlämning via QR-kod**


Exceptionellt
kaffe enkelt
serverat.
BRAVILOR BONAMAT

ESPRESSO

RX300 Accessoires

Tillval

PowerSteam



Kylenheter



Koppvärmare



Sumpgenomföring



Betalningssystem



Tilläggsmoduler



QUALITY & INNOVATION



Tekniska specifikationer

Rekommenderad daglig kapacitet	Upp till 250 drycker
Bryggenhet	Bryggenhet i metall, upp till 26 g
Kvarnar	2 precisionskvarnar (standard)
Bönbehållarens kapacitet	Upp till 1,2 kg + 1,2 kg
Pekskärm	10,1" pekskärm med videofunktion
Dryckesutlopp	Automatisk höjdjustering med koppdetektering
Mjölksystem	Upp till 3 mjölktyper (CF-modeller)
Kapacitet sumpbehållare	Upp till 1000 g
Vattenanslutning	Fast vattenanslutning
Mått (B × D × H)	342 × 610 × 758 mm
Maskinversioner	CSTI och MCTI-CF
Förberedd för Rex-Royal Cloud-lösning	Ja

BRAVILOR BONAMAT

Brewing your coffee

SINCE 1948

bravilor.se

Bonamat AB
Viggbyholmsvägen 83
183 77 TÄBY
Sverige

V26.10/26 Innehållet i denna broschyr kan komma att ändras. För de senaste specifikationerna, priserna och tillgängligheten, besök **bravilor.com**