

**BRAVILOR
BONAMAT**

GORĄCA WODA



Seria HWA



Światowy smak jakości!



HWA 6



HWA 6D

Automatyczny wernik do wody

Profesjonalne urzãdzenia do dystrybucji gorãcej wody, oferowane przez Bravilor Bonamat wystãpujã w wersji z kranikiem rãcznym (HWA), oraz automatycznej, z programowanym wydawaniem wody (HWA D). Oba modele posiadajã automatyczny system napełniania wodã, zapewniajãcy gotowość do natychmiastowego jej wydania.

Poniewa¿ wyglãd równie¿ ma znaczenie, przykuwajãcy wzrok design stanowi istotnã zaletã. Niewielkie wymiary urzãdzenia stanowiã jego kolejnã zaletã, szczególnie w miejscach z ograniczonã przestrzeniã. Wernik posiada bardzo czytelny wyświetlacz LCD, ułatwiajãcy jego obsługã i programowanie.

Urzãdzenie posiada nastãpujãce cechy:

- Atrakcyjny wyglãd (Design 360 stopni)
- Wyświetlacz LCD, przyjazny dla u¿ytkownika
- Kompaktowe wymiary
- Łãtwe u¿ytkowanie
- Inteligentne zarzãdzenie pobieranej energii
- Programowanie ustawieñ, w tym temperatury wody
- Dokładne sterowanie wydawanej iloœci wody
- Różne wymiary — dopasowane do potrzeb ka¿dego odbiorcy!

Urzãdzenia serii HWA zaprojektowano tak, by czynnoœci konserwacyjne były łãtwe i szybkie do wykonania. Przykładowo boiler jest bardzo łãtwo dostãpny np. do czyszczenia. Dodatkowo, czãœci serwisowe sã zgrupowane razem, co jest zaletã z praktycznego punktu widzenia serwisanta.

Konserwacja nigdy nie była tak łãtwa!

Tryb oszczãdzania energii



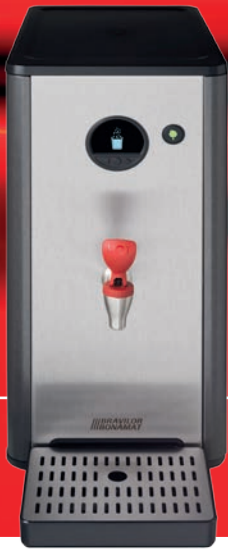
Zawsze podejmujemy starania, by nasze produkty były trwałe, wytrzymałe i energooszczãdne. Jednak¿e, tym razem, osiãgnãliśmy całkowicie nowy poziom wydajnoœci energetycznej. Na poczãtek zastosowaliśmy nowy materiał izolacyjny boiler, który minimalizuje straty ciepła, a tym samym obni¿a rachunek za prãd.

- **Tryb ECO** — Mo¿esz włączyç tryb ECO rãcznie lub zaprogramowaç godziny, w których uruchomi sã on automatycznie. W trybie ECO maszyna pracuje z pełnã mocã wyłãcznie w godzinach roboczych.
- **Pre-ECO** — Dodatkowã funkcjã jest programowalna funkcja czasowa pre-ECO, która jeszcze bardziej obni¿a zu¿ycie energii. W danym przedziale czasowym pre-ECO, stopieñ napełniania wodã zostanie ograniczony. Dziãki temu wernik bãdzie zu¿ywał mniej energii.
- **Smart pre-ECO** — Czyli inteligentne zarzãdzenie poborem energii. Oprogramowanie na bie¿ãco analizuje wykorzystanie urzãdzenia i automatycznie dostosowuje iloœç pobieranej wody oraz prãdu stosownie do potrzeb trybu pre-ECO. Zu¿ycie energii minimalizowane jest w sposób w pełni automatyczny. Inteligentnie i oszczãdnie!



Design 360°

Urzãdzenia HWA zaprojektowano jako design 360 stopni, co oznacza, ¿e urzãdzenia wyglãdajã atrakcyjnie ze wszystkich stron, z dbaloœciã o najmniejsze nawet detale.



HWA 14



HWA 14D



HWA 21

Urządzenie jest w stanie dostarczyć do 60 litrów wrzątku na godzinę!



Nowoczesny wyświetlacz LCD ułatwiający programowanie.

■ HWA 6 / 14

Urządzenia HWA posiadają ręczny kranik wydawania wody. Pozwala to łatwo wydać wodę w dowolnej ilości, niezależnie od wymiaru filiżanki, kubka czy dzbanka. Zależnie od potrzeb i oczekiwanej wydajności, można dobrać urządzenie najlepiej dopasowane do wymogów klienta.

■ HWA 6D / 14D

Wanniki automatyczne posiadają dwa programowalne przyciski wydawania porcji gorącej wody. Przyciski programujemy zgodnie z potrzebami klienta. Programowanie umożliwia również „swobodny przepływ”, czyli ręczne sterowanie ilością wydanej wody.

HWA 6D i HWA 14D są szczególnie dobrze dostosowane do wyższych kubków, ponieważ kranik znajduje się na wysokości 140 mm.

Wanniki automatyczne mają system kontroli wydawanej ilości wody. Może się wydawać, że to nic szczególnie ważnego. Nic bardziej mylnego!



■ HWA 21

HWA 21 opracowano z myślą o większych objętościach wrzątku. Urządzenie jest w stanie napełniać termosy próżniowe wrzątkiem bezpośrednio z kranika.

Kran swobodnego przepływu pozwala na wydanie wymaganej ilości wrzątku, niezależnie od rozmiaru termosu próżniowego. Urządzenie jest w stanie wydać 60 litrów wrzątku na godzinę!

Bravilor Bonamat dostarcza także różnorodne termosy próżniowe, które bardzo długo utrzymują temperaturę przechowywanego napoju.



Termosy Qline ze stali nierdzewnej



Termosy próżniowe o podwójnych ściankach



Kontrola wielkości porcji

Każda filiżanka/kubek, napełniany z użyciem urządzenia HWA D, będzie zawierał dokładnie identyczną ilość wrzątku. Precyzyjne podawanie wrzątku stanowi osiągnięcie samo w sobie.



Łatwość czyszczenia

Ta seria powstała z myślą by ułatwić obsługę urządzenia. Nawet wewnątrz bojlera jest gładkie — można łatwo i bezpiecznie czyścić lub naprawiać urządzenie.

Światowy smak jakości!

**Seria wariantów oferuje różne wydajności,
by sprostać wszelkim potrzebom klienta.**

Dane techniczne	HWA 6	HWA 6D	HWA 14	HWA 14D	HWA 21
Pojemność	5,6 L	5,6 L	13,1 L	13,1 L	20,7 L
Wydanie wody jednorazowo					
230V	3,5 L (ok. 1½ min.)	5 L (ok. 2½ min.)	10 L (ok. 4 min.)	13 L (ok. 6 min.)	18 L (ok. 9 min.)
400V	-	-	-	-	25 L (ok. 11 min.)
Wydajność na godzinę					
230V	30 L	30 L	30 L	30 L	30 L
400V	-	-	-	-	60 L
Zasilanie					
230V~ 50/60Hz	2830W	2830W	2830W	2830W	2830W
400V 3N~ 50/60 Hz	-	-	-	-	5615W
Wysokość wylewki	170 mm	140 mm	170 mm	140 mm	200 mm
Wymiary (sxxgxx) mm	240x295x435	240x295x435	240x420x500	240x420x500	240x420x635
Podłączenie do wody	tak	tak	tak	tak	tak
Temperatura wody	Regulacja temperatury, w zakresie od 82°C do punktu wrzenia (97-100°C).				

Opcje

Własne etykietowanie — Możesz dopasować wygląd maszyny. Skontaktuj się z nami, w celu ustalenia możliwych opcji brandingów.

Zalecamy

Preparat **Renegite** do usuwania kamienia.



Dystrybutor Bravilor Bonamat

Wyprodukowane w Holandii

Bravilor Bonamat posiada własne zakłady produkcyjne na terytorium Holandii. To tu prowadzimy prace rozwojowe i produkcyjne.

Nasze warianty są wytwarzane z wytrzymałych materiałów, co gwarantuje trwałość i wysoką jakość produkowanych urządzeń. Obudowa wykonana jest ze szrotowanej stali nierdzewnej. Dodatkowo, panele* tylne i boczne posiadają powłokę, która zapobiega powstawaniu odcisków palców.

Nowoczesne zaplecze produkcyjne i wyszkolone kadry zapewniają 100% jakości w toku obróbki metali. Zespoły montażowe tworzą finalny produkt, a dział kontroli jakości upewnia się, że:

**Każdy wyprodukowany egzemplarz
jest indywidualnie testowany
przed opuszczeniem fabryki.**