

**BRAVILOR
BONAMAT**

CHOCOLAT INSTANTANÉ



Solo



Le goût et la qualité au cœur du monde

■ Solo

Un délicieux chocolat chaud bien onctueux... Qui voudrait s'en passer ? La chocolatière Solo de Bravilor Bonamat vous le prépare parfaitement et très simplement d'une simple pression sur un bouton.

Compacte et économique, d'une ligne sobre avec une carrosserie noir satiné et une façade en matière synthétique gris argent, cette machine à chocolat chaud pour petits débits valorise au mieux les établissements souhaitant pouvoir proposer ponctuellement une agréable pause chocolatée.

- Compacte et économique
- Dose réglable manuellement de 8 cl à 24 cl
- Chambre de mixage à revêtement anti-adhérent
- Grande simplicité d'utilisation :
 - 1 bac chocolat soluble
 - 1 touche production tasse
 - 1 touche rinçage



◀ Simplicité d'utilisation :

- 1 touche production tasse
- 1 touche rinçage



◀ Efficace tout simplement :

- Hauteur sous tirage suffisante pour un mug
- 1 égouttoir : plan de travail toujours propre



Votre distributeur Bravilor Bonamat

Détails techniques	Solo Chocolat
Nombre de bacs produit / volume	1x3,2 litres (env. 2.100 kg ¹)
Capacité horaire	env. 20 litres (160 tasses ²)
Temps de préparation	env. 11 secondes / tasse ²
Hauteur sous tirage	120 mm
Alimentation électrique	230V~ 50/60Hz 2100W
Dimensions (lpxh)	170x385x510 mm
Raccordement eau 3/4 Gaz mâle 20/27	oui
Poids net	env. 9 kg

¹ valeurs moyennes données à titre indicatif et obtenues avec les produits les plus courants du marché

² 1 tasse = 12,5 cl

Nous recommandons :

- L'usage d'un filtre anti-calcaire pour l'eau
- Rénégite pour le détartrage
- Cleaner pour un nettoyage parfait