

Sego

Kompakter Vollautomat für den ultimativen Kaffeegenuss!



Alle Kaffeespezialitäten werden mit frisch gemahlene Kaffeebohnen zubereitet. Die Sego L jedoch krönt Milchkaffees mit frisch aufgeschäumter Milch.

www.bonamat.com

Geschmack durch Qualität-Weltweit

**BRAVILOR
BONAMAT**



Der pure Genuss!

Unsere Sego ist eine vollautomatische Kaffeemaschine. Sie profitieren somit von den vielen praktischen Vorteilen eines Vollautomaten, wie etwa: Einfache Bedienung über Touchscreen, schnelle Zubereitung sowie Kaffee in gleichbleibend hoher Qualität!

Darüber hinaus stellen die eigens von Bravilor Bonamat entwickelten Baugruppen eine optimale Zubereitung Ihres Espressos durch unsere Kaffeemaschine sicher. Alle Kaffeespezialitäten werden mit frisch gemahlene Kaffeebohnen zubereitet. Das Mahlwerk mit Mahlscheiben aus Edelstahl sorgt für den gewünschten Mahlgrad (grob bzw. fein). Anschließend extrahiert das CIRCO-Brühsystem in der genau abgestimmten Zubereitungszeit das volle Kaffee-Aroma. Die Sego L kann nun Milchkaffeegetränke wie etwa Cappuccino mit frisch aufgeschäumter Milch zubereiten, wodurch Sie den ultimativen Kaffeegenuss erhalten!

Auf 30 Getränke erweitertes Menü

Bravilor Bonamat hat sorgfältig für Sie die gebräuchlichsten Kaffeespezialitäten ausgewählt, zusammengestellt und vorprogrammiert. Sie können die Maschine somit sofort anschließen und in Betrieb nehmen.

Das Getränkesortiment ergibt sich durch die von Ihnen gewählten Instantzutaten und setzt sich zumeist aus Kakao, Topping (Milchpulver) und/oder frischer Milch zusammen. Das Standardmenü umfasst folgende Getränke: Ristretto, Espresso, Americano, Kaffee Crème, Trinkschokolade, Espreschoc, Espresso-Choc, Cappuccino, Cappuccino dunkel, Caffè Latte, Wiener Melange, Latte Macchiato, Trinkschokolade Deluxe und Milch. Selbstverständlich kann die Sego auch Heißwasser für die Zubereitung von Tee oder Suppe ausschenken!

Sie können die Getränke ganz nach Wunsch über folgende Parameter anpassen: Mahlgrad, Getränkestärke, Wassertemperatur, Vorbenetzung, Kontaktzeit und Fassengröße. Für die Anpassungen reichen nur wenige Eingaben auf dem Touchscreen.

Besticht in allen Einsatzumgebungen

Die Sego ist für zahlreiche Aufstellorte geeignet. Dank ihres geringen Platzbedarfs sowie der schnellen und konstanten Zubereitung ist die Sego die ideale Kaffeemaschine für den Büroalltag. Doch auch in Selfservice-Umgebungen wie etwa in Warte- oder Ausstellungsräumen kleiner und mittlerer Betriebe ist die Sego ein gern gesehener Kaffeestützpunkt.

Die Sego ist in zahlreichen Ausführungen sowie mit bzw. ohne Milchkühlschrank erhältlich. Und mit unserem Zubehör können Sie die allgemeinen Wartungsarbeiten auf ein Mindestmaß beschränken. Zusätzlicher Pluspunkt: Wenn Sie die Maschine längere Zeit nicht nutzen, schaltet die Sego automatisch in den Energiesparmodus um.

Kurz zusammengefasst

- Bean-to-Cup: aus frischgemahlene Kaffeebohnen
- Einfach im Gebrauch dank intuitiv bedienbarem Touchscreen
- Einfach und bequem zu installieren
- Kleine und kompakte Abmessungen
- Hochbeständige Materialien für Langlebigkeit und zuverlässigen Betrieb
- Service- und wartungsfreundlich
- Optional: Integriertes Dampfsystem für frisch aufgeschäumte Milch



Sego L mit Milchkühlschrank



Sego L ohne Milchkühlschrank

Sego 12

- 1 Bohnenbehälter.
- 2 Behälter für Instantzutaten, wie etwa Kakao und Topping.

Sego 11L

- 1 Bohnenbehälter.
- 1 Behälter für eine Instantzutat, wie etwa Kakao.
- Integriertes Frischmilchsystem für Frischmilch (Dampfboiler und Milchaufschäumer).

Sego 12L

- 1 Bohnenbehälter.
- 2 Behälter für Instantzutaten.
- Integriertes Frischmilchsystem für Frischmilch (Dampfboiler und Milchaufschäumer).

Service und Wartung: so einfach wie nur möglich!

Die Sego ist sehr wartungsfreundlich, da der Touchscreen automatisch die meisten Wartungsarbeiten kommuniziert. Wenn zum Beispiel der Tresterbehälter oder das Tropfblech geleert werden müssen oder eine Entkalkung ansteht.

Die wichtigsten Baugruppen wurden eigens von Bravilor Bonamat entwickelt und sind patentiert. Das einzigartige Heißwassersystem etwa reduziert Kalkablagerungen auf ein Minimum. Das CIRCO-Brühsystem wiederum kann äußerst einfach ausgebaut, zerlegt und gereinigt werden.

Bravilor Bonamat für die Sego L zusätzlich eine automatische Lösung für die Milchhygiene entwickelt. Das Clean-in-Place Selbstreinigungssystem sorgt dafür, dass Sie die Milchschräume und den Milchaufschäumer niemals von Hand reinigen müssen. Die Sego L spült 10 Minuten nach jeder Milchkaffeezubereitung automatisch die Milchschräume mit Wasser sauber.





Sego 12



Die Sego als Frischmilchlösung

1. Optional: Der Sego-Milchkühlschrank
2. Behälter für Instantzutaten
3. Bohnenbehälter
4. Patentiertes Mixersystem beugt Ansammlungen von Instantzutaten vor
5. Integrierter Milchaufschäumer und Dampfboiler
6. Bravilor Bonamat-Mahlwerk (nicht sichtbar) mit Mahlscheiben aus Edelstahl
7. CIRCO-Brühsystem für optimale Getränkezubereitung
8. Einfach Auslass für die perfekte Kaffeespezialität
9. USB-Anschluss für Softwareupdates etc.
10. Touchscreen mit max. 30 Getränkesorten
11. Zapfhöhe: 105-135 mm

Sego 12L mit optionalem Milchkühlschrank



CIRCO
brewer



Zubehör

Die Sego lässt sich ganz nach Wunsch erweitern.

Möchten Sie den Wartungsaufwand reduzieren?

Mit dem **Erhöhungskit** kann Ihre Sego noch mehr Kaffeeabfall und (Spül-)Wasser auffangen. Das Erhöhungskit umfasst ein Erhöhungstableau, einen größeren Tresterbehälter und ein größeres Tropfblech sowie ein abgesenktes Tropfblechgitter. Die Zapfhöhe beträgt bei angepasstem Tropfblechgitter 135 mm. Die Sego wird durch dieses Kit um insgesamt 6 cm erhöht.

Mit dem **Drainagekit** schließen Sie die erhöhte Sego direkt an einen Abwasseranschluss an, um nie mehr das Tropfblech von Hand leeren zu müssen.

Konnektivität

Die Sego lässt sich auch an ein Zahlungssystem anschließen. Hierfür ist als Verbindungsglied zwischen der Maschine und dem Online-Zahlungssystem das **MDB-Servicekit** erforderlich.

Mit diesem Kit können Sie die Maschine natürlich auch auslesen, um effizienter die Routingprozesse zu planen und die Ausfallzeiten der Maschine zu reduzieren. Fragen Sie nach unseren Möglichkeiten!

Für Benutzer von Smartphones haben wir die **Sego-App „Contactless Coffee Control“** entwickelt. Ihre Mitarbeiter können sich mit der App ihren Kaffee zubereiten, ohne hierfür das Gerät berühren zu müssen.



Erhöhungstableau



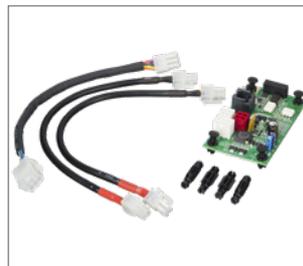
Abgesenktes Tropfblechgitter



Drainagekit



Tropfblech für Erhöhungstableau



MDB-Servicekit



Tresterbehälter für Erhöhungstableau



Satz für Sego CCC-App



Ventilatorabdeckung



Technische Daten

	Sego 12	Sego 11L/12L	Milchkühlschrank
Volumen Produktbehälter Kaffeebohnen	1x1,2 kg	1x1,2 kg	nicht zutreffend
Volumen Produktbehälter Instantzutaten	2x1,3 Liter	1x3,2 Liter (11L) 2x1,3 Liter (12L)	nicht zutreffend
Zubereitungsdauer			nicht zutreffend
— Espresso (40 cc)	ca. 43 Sek. pro Tasse	ca. 43 Sek. pro Tasse	
— Kaffee Crème (120 ml)	ca. 45 Sek. pro Tasse	ca. 45 Sek. pro Tasse	
— Cappuccino (120 ml) Milch	nicht zutreffend	ca. 49 Sek. pro Tasse	
— Cappuccino (120 ml) Topping	ca. 48 Sek. pro Tasse	ca. 48 Sek. pro Tasse	
Anschlußwert	230V~ 50/60Hz 2190W	230V~ 50/60Hz 2190W	230V~ 50/60Hz 115W
Maße (BxTxH)	315x450x590 mm	325x535x590 mm	220x455x455 mm
Zapfhöhe	105-135 mm	105-135 mm	nicht zutreffend
Wasseranschluß	Ja	Ja	nicht zutreffend
Wasserdruck	Min. 1 bar	Min. 2 bar	nicht zutreffend
Abwasseranschluß	Optional	Optional	nicht zutreffend

Die Sego als Marketing-Tool

Die Sego können Sie auch hervorragend für Merchandising-Zwecke einsetzen!

Lassen Sie hierfür auf dem vollfarbigen Touchscreen einfach einen personalisierten Bildschirmschoner laufen. Sie können außerdem den Hintergrund und die Getränkeabbildungen ganz nach Wunsch gestalten.

Der USB-Anschluss in der Maschinentür ermöglicht das einfache Importieren und Kopieren von Mediadateien.

Branding

Je nach Bestellmenge kann das Gehäuse beklebt oder vollständig bedruckt werden.

Dadurch können Sie die Sego als Marketing- und Kommunikationsmittel zum Promoten Ihrer (Kaffee-)Marke einsetzen.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte direkt an Bravilor Bonamat.

www.bonamat.com

Änderungen vorbehalten. 904.105.003E

Geschmack durch Qualität-Weltweit

**BRIVILOR
BONAMAT**