

**BRAVILOR  
BONAMAT**



■ **Chauffe-briques  
à bain-marie**



■ **Chauffe-briques  
à sec**

## Lait chaud

Briques de lait, chocolat, soupe...



Le goût et la qualité au cœur du monde

Les chauffe-briques de Bravilor Bonamat permettent de chauffer le lait ou tout autre liquide conditionné en brique, sans ouverture de celle-ci pour une hygiène parfaite. Il existe deux types de chauffe-briques : à bain-marie - CB 3 (pour 3 briques maximum) et CB 6 (pour 6 à 8 briques maximum) - et à chauffage à sec - CB 41 (pour 4 briques maximum). En inox de haute qualité, ces chauffe-briques sont conformes aux exigences de qualité des matériels Bravilor Bonamat.

Bravilor Bonamat est certifiée :  
ISO 9001 - ISO 14001  
Les matériels sont conformes :  
CE - REACH - RoHS - HACCP

## Les points forts

- CB 3 et CB 6 à bain-marie :
    - Rapidité de chauffe : CB 3 = 15 min. à 65 ° C, CB 6 = 30 min. à 85 ° C
    - Régulation automatique de la température du bain-marie, le lait est chauffé sans risque d'ébullition
    - Thermostat de sécurité réarmable de l'extérieur
    - Chaque brique est retenue dans un panier-verseur en inox offrant un service simple et en toute sécurité
    - Robinet de vidange de la cuve sur la version CB 6
    - CB 3 livré avec 3 paniers de service
    - CB 6 livré avec 6 paniers de service
- Option : couvercle CB 3 et CB 6, recommandé pour chauffer la soupe

- CB 41 chauffage à sec:
  - Préparation anticipée possible, si programmeur
  - Thermostat de sécurité réarmable
  - Aucun entretien
  - Livré avec deux pinces de service

**Attention** : le CB 41 ne convient pour le chauffage des briques de soupe (risque d'éclatement de la brique).



◀ Couvercle pour CB 3 et CB 6



◀ Robinet de vidange sur le CB 6

## Nous recommandons l'utilisation de :

- Renegite pour détartrer
- Cleaner pour un nettoyage parfait

Détails techniques	CB 3	CB 6	CB 41
Mode de chauffage	bain-marie	bain-marie	à sec
Réserve (nb. de briques)	3x1 litre maxi	8x1 litre maxi	4x1 litre maxi
Temps de chauffe	3 briques à 65°C en 15 min.*	8 briques à 85°C en 30 min.*	4 briques à 65°C en 60 min.*
Alimentation électrique 230V~ 50/60Hz	2190W	2190W	1500W
Dimensions (lxpxh)	332x182x290 mm	360x330x295 mm	290x270x240 mm
Poids net	env. 4,800 kg	env. 7,600 kg	env. 7,900 kg
Poids brut	env. 5,500 kg	env. 8,800 kg	env. 8,600 kg

\* en partant d'un appareil froid et de briques à température ambiante

Votre distributeur Bravilor Bonamat

**BRAVILOR  
BONAMAT**

www.bravilor.com