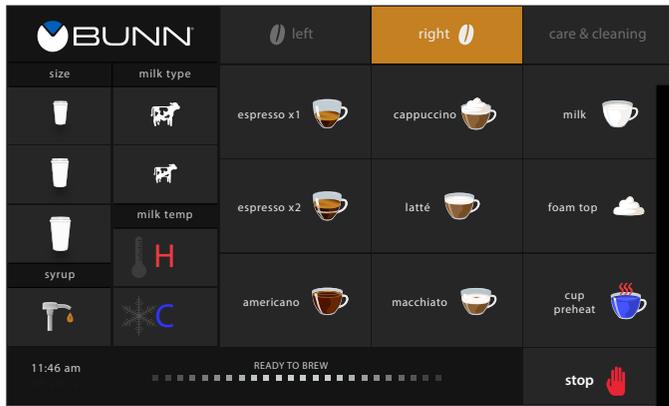


UN LIENZO EN BLANCO PARA LA INNOVACIÓN EN BEBIDAS



BUNN[®]
ESPRESS

Sure Tamp[®]



1-Step | Automatic (Servicio de Personal)



1-Step | Automatic (Autoservicio)



2-Step | Vapor (Vapor – Manual para Baristas)

Pantallas Táctiles Build-A-Drink™



Aumente la Consistencia y Calidad



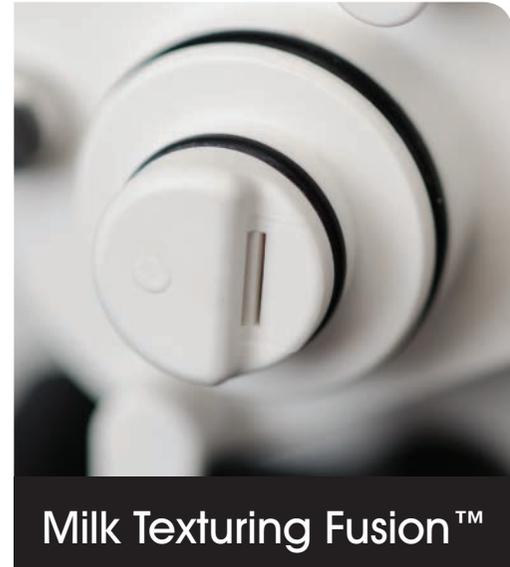
Sure Tamp®

El proceso de pasar agua caliente a través de granos recientemente molidos que se han formado en un disco apretado es una función crítica de cualquier máquina de café espresso. Las especificaciones de diseño de calidad son esenciales para asegurar la producción correcta del disco para que este proceso se pueda repetir con precisión una y otra vez por una superautomática en entornos de servicio de volumen mediano.

Dedicamos nuestros mejores conocimientos de ingeniería y materiales para el diseño de nuestro proceso de patente pendiente Sure Tamp® en el Ensamblaje del Sistema de Percolación. Su construcción metálica utiliza un sensor de proximidad para asegurar una compactación correcta y una presión de compresión precisa a cada disco para lograr el mejor espresso. Una ventaja adicional es que este proceso único también protege el motor.

Para obtener más información sobre la calidad del disco y apisonamiento, descargue nuestro Informe Oficial, "Espresso Basics" de nuestro sitio web.

**El Diseño Exclusivo Asegura
Discos de Espresso Apretados y
Espressos de la Mejor Calidad**



Milk Texturing Fusion™

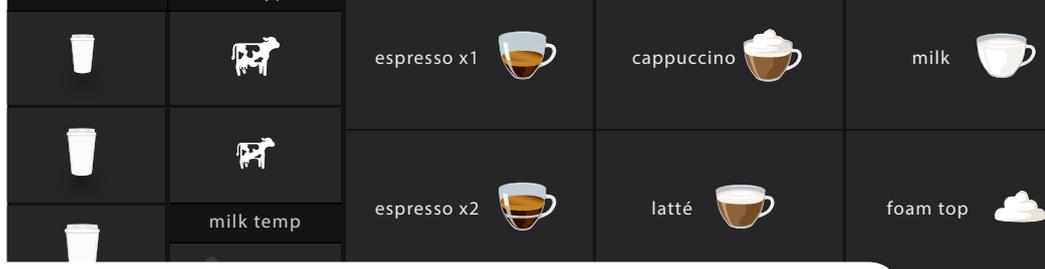
La popularidad de las bebidas calientes y frías a base de espresso significa que la máquina tiene que producir excelentes bebidas a base de leche.

El BUNN Espresso® Superautomatic utiliza un proceso pendiente de patente para la entrega de la leche. El sistema Milk Texturing Fusion™ dispone de una hoja de cuchillo de vapor de agua que se inyecta en la cámara que calienta la leche. El resultado es una leche que es rica y cremosa. Este sistema de espuma de leche de alta intensidad entrega nuestra espuma caliente.

BUNN Espresso es un equipo para la futura innovación de bebidas, ya que está diseñado para alojar dos tipos de leche y espuma tanto fría y caliente.



**Leche Rica y Cremosa
Sin Esfuerzo**



Pantalla Táctil Intuitiva

Build-A-Drink™

Un personal comprometido y entrenado es un elemento fundamental para un programa de bebidas rentable. La gran pantalla táctil de 7 pulgadas en BUNN Espresso® Superautomatic es una consola de control fácil de usar e intuitiva que le ofrece al operador lo que él o ella necesita para producir un menú completo de bebidas a base de café espresso. La pantalla táctil de Build-A-Drink™ tiene la opción de colocación para nueve de sus bebidas más populares. Los íconos se escogen de una biblioteca, que luego pueden organizarse en la pantalla frontal para sus situaciones de servicio.

Es especialmente agradable trabajar con la producción de leche y el control del tubo de vapor en la pantalla táctil Espresso. Por ejemplo, la función Intellisteam® está diseñada para producir vapor y espuma de leche a la misma temperatura programada cada vez. Dos opciones adicionales pueden atender las solicitudes de bebidas, tanto a temperaturas más frías como más cálidas.

Los Baristas y los operadores más experimentados podrán disfrutar de la función manual que permite un proceso de vaporización de la leche auto-programada. Y la función de Purga es una forma eficiente y fácil de limpiar el tubo de vapor para un sabor de bebida ideal. El Barista llegará a depender de su ubicación ideal en la pantalla táctil.

Picture Prompted Cleaning™

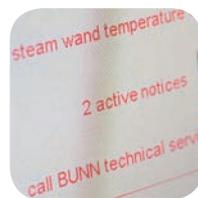


Para que el programa de café espresso sea rentable depende de que el personal sea entrenado y que no tenga miedo de utilizar al máximo la inversión de equipos de alto rendimiento.

La pantalla táctil Picture Prompted Cleaning™ en el BUNN Espresso® Superautomatic es un nuevo enfoque a este requisito diario para una gran ejecución de bebidas. En lugar de tratar de encontrar tiempo para leer manuales o ver videos de capacitación, nuestras grandes pantallas táctiles de 7 pulgadas muestran tutoriales fotográficos de alta resolución (no ilustraciones) para guiar al operador, paso a paso, a través de las técnicas de limpieza correctas.

En menos de 7 minutos para el de 2-Pasos y 13 para el de 1-Paso, el proceso se completa con la confianza de que se ha hecho correctamente. Una bebida de buena calidad es el resultado directo de la limpieza diaria completa. Deje que nuestra Pantalla Táctil Picture Prompted Cleaning haga de su programa el mejor de la clase.

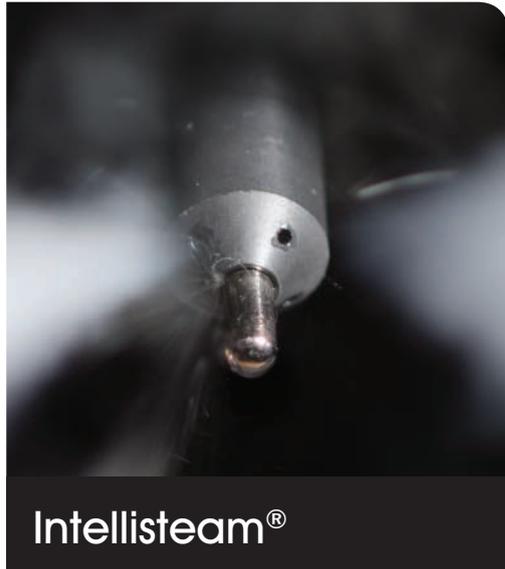
Diagnósticos En-Pantalla



BUNN Espresso® Superautomatic le permite al operador concentrarse en la ejecución de grandes bebidas que rápidamente incrementan las ventas y la repetición de negocio. Esto es posible porque la máquina auto-monitorea componentes de trabajo individuales y proporciona alertas de estado cuando se ve afectado el funcionamiento normal. La gran pantalla táctil de 7 pulgadas es el centro de mensajes de alerta ideal para las actualizaciones de estado, tales como:

- La tolva de descafeinado bajo en granos
- El ciclo de limpieza no se ha completado
- El contenedor de leche está bajo

Después de que el operador es alertado de la situación, los Diagnósticos En Pantalla muestran un tutorial fotográfico de alta resolución que sirve como una guía paso a paso a través del ajuste realizado correctamente. Reduzca el tiempo de inactividad y aumente las ventas de bebidas diarias eliminando el misterio de ajustes rutinarios que devuelven rápidamente el funcionamiento normal del equipo.



Intellisteam®

Los programas de bebidas espresso líderes se componen de varios elementos clave. Una es contar con personal comprometido activamente en el sistema de producción de leche. La vara BUNN Espresso® Intellisteam está ideado para el Barista, pero diseñado para que personal con diferentes niveles de experiencia puedan incrementar de forma cómoda y rápidamente su nivel de habilidad.

La producción de vapor de última generación permite un control sin precedentes en el lanzador de vapor, mientras que también permite la plena participación en la producción de leche y la limpieza.

La vara misma está aislada con un material de diseño único para un alto rendimiento continuo que es impermeable al uso repetido de agua caliente y vapor. El mismo material cubre el exterior la vara, lo cual la hace resistente a la cocción de la leche y la abrasión, lo que significa una experiencia de limpieza sin problemas, menos reparaciones, y un ciclo de vida de producto más largo.

**Ideado para el Barista pero
Diseñado para el Personal con
Diferentes Niveles de Experiencia**

Incremento de Bebidas Rentables

Proyectar Ganancias con un Menú de Bebidas a Base de Espresso

Un menú de bebidas a base de espresso puede añadir ganancias a su operación. El equipo BUNN® le permite entender sus ingresos y costos operativos. La Calculadora Espresso Beverage Profit Calculator™ de BUNN es una herramienta para proyectar el retorno de su inversión en función de su plan de negocios de ventas diarias de bebidas.

La calculadora tiene pantallas de entrada interactivas donde puede introducir sus valores. Se usan sus datos para dar una imagen completa de los costos de la ejecución de un programa de espresso.

La Calculadora Espresso Beverage Profit Calculator de BUNN le da la capacidad de proyectar sus ventas diarias de bebidas para bebidas espresso, cappuccino y latte. ¡Desarrolle su plan de negocios con precisión! Le da una herramienta para proyectar las ganancias basándose en escenarios que usted diseña para su menú espresso, en función del tamaño de la bebida y el precio de venta.

Se puede calcular una imagen completa de ganancias anuales en una página de resumen detallada.

DESIGNED &
ASSEMBLED
IN THE
USA

Muchos de nuestros productos están etiquetados "Ensamblados en EE.UU.". La mayoría de los modelos de equipos comerciales se ensamblan a mano en las instalaciones en los EE.UU. o Canadá. Nosotros controlamos estrictamente a los proveedores de los componentes que son necesarios conseguir de terceros para asegurarnos de que no vacilan de nuestros estándares de seguridad y calidad, lo cual resulta en la fiabilidad por la que BUNN se ha dado a conocer.

Estamos comprometidos con ofrecer la más alta calidad y el valor total a los clientes, y cada paso de nuestros procesos de diseño y fabricación se guía por este compromiso.

Socio de Elección

El Programa de Bienestar BUNNlink®

(Para uso dentro de Estados Unidos solamente.

Favor consultar con su Representante de Ventas)

Usted invierte en una máquina de espresso superautomática de alta ingeniería porque las bebidas a base de espresso están en demanda, más que nunca por sus clientes. Así que, ¿Por qué gastar más tiempo en llamadas de reparación o mantenimiento en vez de estar sumando órdenes de bebidas? Al elegir a BUNN® como su socio de equipamiento, usted también elige un Programa de Bienestar que reduce al mínimo el tiempo inactivo del equipo y maximiza sus ganancias.

BUNNlink utiliza un soporte de servicio progresivo, basado en la nube. Tanto el mantenimiento de rutina como el de demanda se coordina con la comunicación propietaria máquina-a-máquina (M2M) que permite el monitoreo remoto, la configuración y la gestión de equipos geográficamente esparcidos.



La conectividad en tiempo real ofrece un estado preciso, actual de la máquina instalada, y la tecnología identifica el apoyo de las mejores prácticas para el operador. La ventaja de ahorro de tiempo es que los códigos de error y los informes de diagnóstico en pantalla pueden ser analizados simultáneamente por el operador y el equipo de servicio BUNN para volver el equipo a su funcionamiento normal tan pronto como sea posible.

Qué está incluido:

- La planificación y la consulta pre-instalación
- Instalación y entrenamiento operacional por un técnico BUNNserve®
- Desarrollo de un plan de mantenimiento programado para promover el máximo rendimiento por ciclo de vida del equipo
- Asistencia telefónica continua que utiliza la tecnología BUNNlink® para ayudar con el diagnóstico
- Capacitación en video para el personal sobre la preparación de bebidas y el protocolo de limpieza

Consideramos al Programa de Bienestar como un ciclo que se renueva continuamente, que le ayuda a hacer bebidas de primera clase consistentemente a través de un proceso de operaciones fluidas.



Sure Tamp® Superautomatic Espresso



1-Step | **Automatic**
43400.0536



2-Step | **Steam**
43400.0036

CARACTERÍSTICAS

- Pantalla Táctil Build-A-Drink™
- Ensamblaje Sure Tamp
- Flexibilidad Pantalla Táctil Autoservicio
- Milk Texturing Fusion™
- Picture Prompted Cleaning™
- Diagnósticos en Pantalla

INFORMACIÓN TÉCNICA

Eléctrica:	208V/20.4amperios 4300 vatios totales
Agua:	1/4" suministro de agua
Drenaje:	Manguera de agua de residuos incluida. Debe conectarse a un drenaje ventilado.
Dimensiones:	31.0"A x 13.0"A x 25.0"L
Peso:	152 lbs.



Refrigerador Espresso

(se vende con la máquina 1-Step)

- Tiene capacidad para dos jarras de leche estándar de 1gal (3.79 L)
- Funciona con BUNN Espresso para entregar dos tipos de leche
- Diseñado para ser utilizado lado a lado o debajo del mostrador

50214.0000

INFORMACIÓN TÉCNICA

Voltios	Amperios	Vatios	Peso	Dimensiones
120	1.35	86	37.5	16.6"A x 9"A x 22.7"L

CARACTERÍSTICAS

- Pantalla Táctil Build-A-Drink™
- Ensamblaje Sure Tamp
- Intellisteam®
- Picture Prompted Cleaning™
- Diagnósticos en Pantalla

INFORMACIÓN TÉCNICA

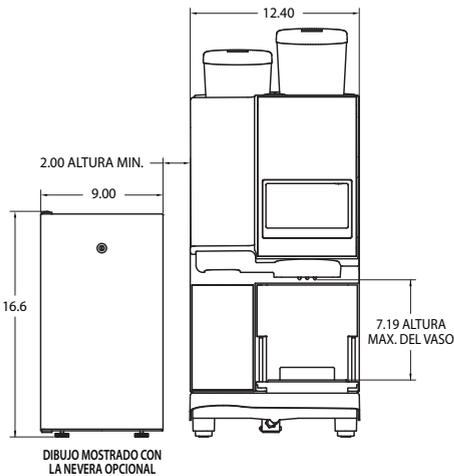
Eléctrica:	208V/20.4amperios 4300 vatios totales
Agua:	1/4" suministro de agua
Drenaje:	Manguera de agua de residuos incluida. Debe conectarse a un drenaje ventilado.
Dimensiones:	31.0"A x 13.0"A x 25.0"L
Peso:	145 lbs.

5020 Ash Grove Drive
Springfield, IL 62711 USA
(800) 637-8606 | +1 (217) 529-6601
www.bunn.com

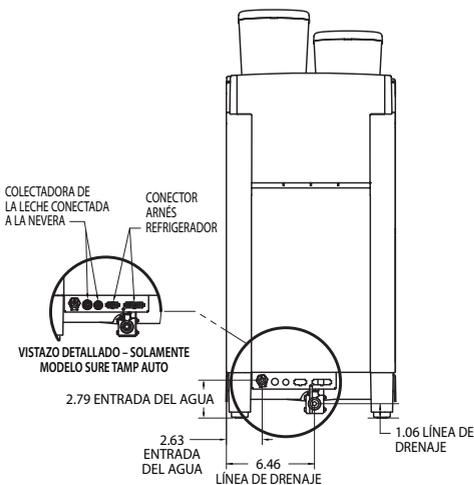
Para más información dirigirse a www.bunn.com/espresso



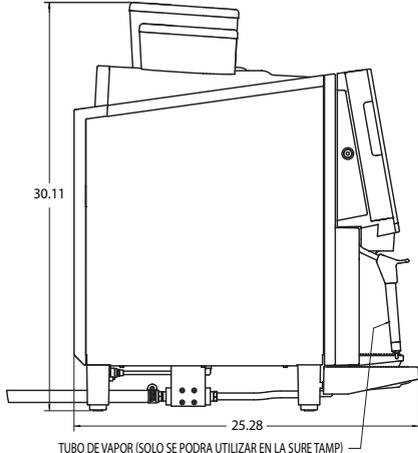
www.bunn.com/BUNN-Sure-Tamp



DIBUJO MOSTRADO CON LA NEVERA OPCIONAL



11.0 ESPACIO MÍNIMO NECESARIO PARA TOLVAS DE LLENADO



TUBO DE VAPOR (SOLO SE PODRÁ UTILIZAR EN LA SURE TAMP)

