

BONNET

PRECIPAN



PRECIPAN
La polyvalence
au service de tous !





**AUGMENTEZ VOTRE
PRODUCTION**

Precipan, Plus de polyvalence
grâce aux 2 cuves indépendantes !

BONNET

Precipan, repoussez
les limites avec
FastPAD.

PLUS DE CAPACITE
PLUS FLEXIBLE
PLUS INNOVANT
PLUS SIMPLE



FLEXIBLE

Partagez vos émotions
avec FastPAD !

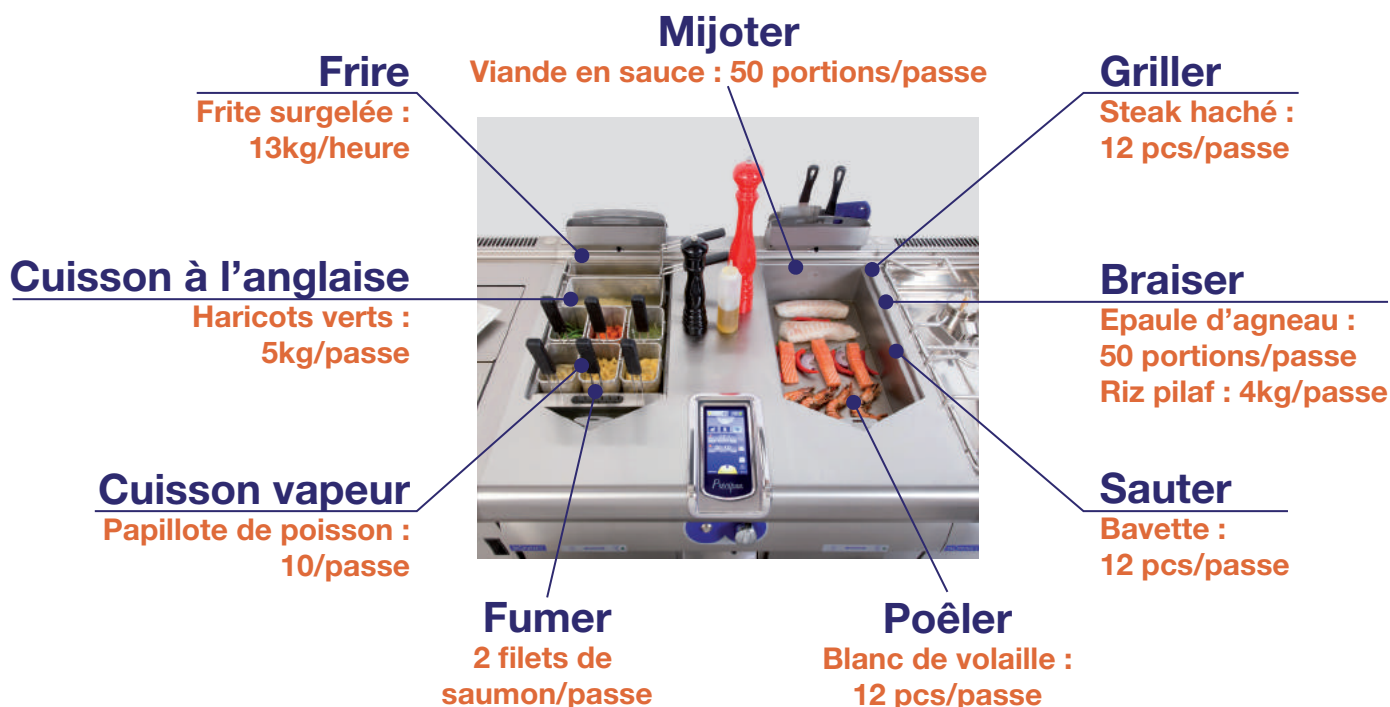
PRECIPAN

9 modes de cuisson pour un seul appareil !





PLUS DE CAPACITÉ



Precipan vous offre 9 modes de cuisson pour chaque cuve indépendante !

Precipan répond aux besoins de production importants et variés dans tous types de restauration. Avec ses 2x17dm², *Precipan* peut assurer un service de 100 couverts et plus. Augmentez votre production dans un appareil modulaire issu de la gamme Advancia.



AVIS DU CHEF :

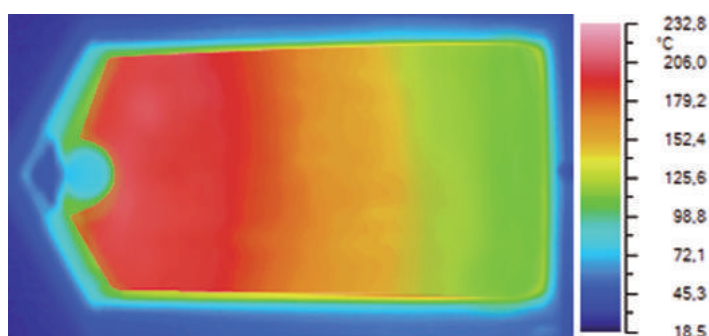
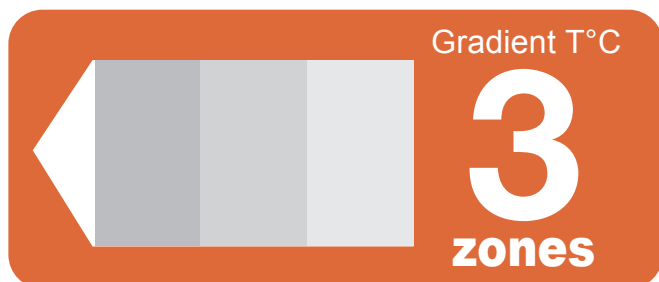
Utilisez *Precipan* de jour comme de nuit, en combinant les modes de cuisson entre eux.



« Aujourd'hui, mon équipe commence plus tard et je suis plus serein. »



PLUS FLEXIBLE



3 ZONES DE TEMPÉRATURE PAR CUVE

Prenez plaisir à cuisiner simultanément **une multitude de produits** à des températures différentes.

Une finesse de cuisson à la hauteur des attentes de vos clients.

- zone haute 100°C : maintien en température
- zone milieu 160°C : fin de cuisson viande épaisse
- zone basse 190°C : marquage rapide des produits fins

PILOTEZ VOS CUISSONS !

Le multi-timer se charge de calculer le temps restant pour chacune de vos cuissons en cours. **Un résultat constant du début à la fin du service.**

Là où l'œil ne va pas, *Precipan* est là.

Supprimez le doute de vos cuissons délicates en utilisant la sonde à cœur débrochable de *Precipan*.

PRECIPAN S'OCCUPE DE TOUT

Soulagez vos équipes. Choisissez l'appoint de cuisson et la coloration, Precipan veille à **respecter vos désirs**. Quel que soit le jour de la semaine, vos cuissons sont identiques.

Faites des temps masqués votre force !

Validez vos process, **FastPAD** vous garantit la traçabilité sur l'ensemble de vos cuissons.

UNE DALLE TACTILE A VOTRE SERVICE

Bonnet a su intégrer sur *Precipan* son savoir-faire éprouvé sur *Precijet*, pour vous offrir le meilleur de la technologie actuelle. La facilité d'utilisation et sa prise en main immédiate en fait l'appareil le plus sollicité de votre cuisine.

Visualisez vos cuissons sans vous déplacer. La technologie FastPAD supervise en continu les 2 cuves.



AVIS DU CHEF :

Utilisez le compteur volumétrique pour gérer la quantité d'eau exacte souhaitée durant vos cuissons.

repoussez les limites



PLUS INNOVANT

Plus ^{d'}1°C
par seconde



CHANGEZ DE REGARD SUR VOS CUISSONS

Flexibilité et créativité deviennent votre quotidien.

Travaillez plus vite à des Température plus basses, dans le respect de vos produits.

Vos produits n'accrochent plus !

Passez d'une cuisson à une autre sans avoir à nettoyer la cuve.

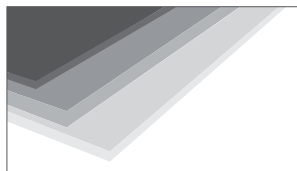
Precipan maintient la pression pour votre plus grand confort ! Peu importe la charge et la nature de vos produits, la température de surface est maintenue durant toute la cuisson.

PRECIPAN, LE GOÛT DE L'EXPLOIT

RENTREZ DANS UNE NOUVELLE ÈRE DE PRODUCTIVITÉ !

L'Intelligent Heating Technology permet de supprimer la phase de préchauffage.

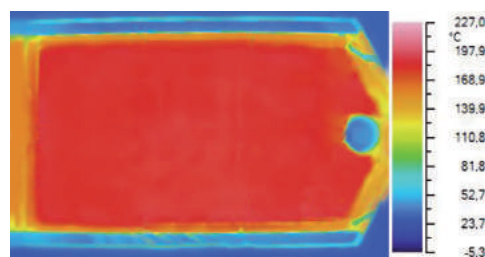
Une technologie de pointe pour **des économies d'échelle**. La régulation IHT limite les coûts de fonctionnement en ajustant la chauffe au volume.



Fond tri métal « STRATINOX » : diffusion instantanée de la chaleur sur l'ensemble de la surface de cuisson.

UNE COLORATION UNIFORME

La chauffe multizones garantit des cuissons au degré près sur toute la surface de la cuve.



AVIS DU CHEF :

Grâce à la performance de *Precipan*, mon équipe a le temps de déjeuner avant le service.





PLUS SIMPLE

GARDEZ VRAIMENT LES MAINS LIBRES

La cuve fixe, la solution en termes de ...

... Confort : moins de vaisselle, moins de déplacements, moins de manipulations

... Rapidité : pas de temps d'attente

... Sécurité : moins de charge à porter, pas d'éclaboussure

... Espace : pas d'accessoire encombrant à stocker dans votre cuisine

Vivez les PLUS de la cuve fixe !

PLUS DE FLEXIBILITÉ

Avec la technologie MultiFlow, choisissez entre :

- Débarrasser vos produits en fin de cuisson
- Evacuer et filtrer l'huile de friture en fin de service
- Evacuer l'eau de lavage vers le réseau général



AVIS DU CHEF :

Supprimez les rondeaux de votre cuisine.

Pensez à utiliser le compteur d'eau.

LIBÉREZ DE LA PLACE EN CUISINE

Grâce à ses **2 cuves multifonctions**, *Precipan* vous fait économiser un module de 40cm, soit une **économie de 29% de surface au sol !**

En associant *Precipan* aux autres modules d'Advancia, vous optimisez votre cuisine et profitez de tous les avantages d'une gamme de cuisson homogène.

MOINS DE DÉPLACEMENTS, PLUS DE TEMPS

En plus d'une surface de cuisson importante, *Precipan* dispose d'une zone de dépose prévue pour recevoir un bac GN1/1. Idéale pour la mise en place & le service.



x...de série
 ∞...indisponible
 •...option
 □...kit



| MODÈLE | | B1A9BFPD18E |
|---|--|-----------------|
| Surface utile (dm²) | | 2 x 17 |
| Capacité nominale liquide (Litre) | | 2 x 18 |
| Capacité nominale huile (litre) | | 2 x 7 |
| Capacité panier GN 1/2 (Kg) | | 2 x 3 |
| Capacité panier GN 1/6 (Kg) | | 20 |
| Zones de régulation | | 12 |
| Capacité culinaire | | |
| Omelette (pièces) | | 226 |
| Steak haché (pièces)/passe | | 12 |
| Marquage viande (Kg) | | 9 |
| Blanquette (Kg) | | 16 |
| Riz (Kg) | | 9 |
| Saumon à la plancha (pièces) | | 24 |
| Carottes vichy (Kg) | | 5 |
| Frites surgelées (Kg) | | 36/ h |
| Crème anglaise (L) | | 30 |
| Caractéristiques techniques | | |
| Dimensions extérieures | | |
| Hauteur (mm) | | 900 |
| Largeur (mm) | | 1000 |
| Profondeur (mm) | | 920 |
| Cuve (Largeur x Avancée x Hauteur en mm) | | 310 x 545 x 147 |
| Poids net (Kg) | | 158 |
| Puissances électriques (KW) | | |
| 400/50/3/N+T | | 2 x 9 |
| 230/50/3+T | | 2 x 9 |
| Intensité maxi (A) | | |
| 400/50/3/N+T | | 2 x 13 |
| 230/50/3+T | | 2 x 22,6 |
| Raccordement eau froide | | |
| Température maxi | | 30°C |
| Pression mini/maxi (bar) | | 1,5 / 6 |
| Eau filtrée | | 50 microns |
| 3mmTop: Dessus inox 3 mm d'épaisseur | | x |
| FlushTop: Module permettant un assemblage bords francs | | x |
| Interface tactile FastPad II en verre trempé | | x |
| Recettes enregistrées avec ajustement possible | | x |
| Compteur/Doseur volumétrique d'eau | | x |
| Programmation possible des cuissons (jusqu'à 5 étapes) | | x |
| Kit sortie enregistreur HACCP via clé USB | | x |
| Affichage de température de fond de cuve | | x |
| Intelligent Heating Technology (IHT) | | x |
| Rapidité de montée en température (1°C/seconde) | | x |
| Refroidissement rapide de la surface de chauffe | | x |
| Précision de température de chauffe | | x |
| Arrivée eau froide par bouton poussoir double fonction | | |
| Remplissage automatique cuve eau froide | | x |
| Sécurité arrivée d'eau en mode friteuse | | x |
| Mutiflow: Evacuation connectée sur 3 sorties | | x |
| Appareil de cuisson combinant plus de 9 modes de cuisson (frir, griller, poêler, mijoter...): | | x |
| Surface de cuisson multizones (6 par cuve) | | x |
| CleaningSystemPlus | | x |
| Cycle de diagnostic technique | | x |
| Construction tout inox | | x |
| Commandes ergonomiques | | x |
| Réglage de la température de fond de cuve | | x |
| Fond de cuve Stratinox Trimétal 6,5 mm d'épaisseur | | x |
| Récupération huile dans un bac coulissant | | □ |
| Porte(s) doublée(s) à rappel automatique | | x |
| Compatible modules Advancia | | x |
| Gradient de température | | x |
| Multitimer | | x |
| Prise sonde à coeur | | □ |
| Prise USB | | □ |
| Sonde à coeur 3,5 / Sonde à coeur produits frais | | □ |
| Accessoires : pelle, raclette, poignée, demi-couvercles et trémie | | x |
| Support panier | | x |

Usine TGCP - BP 90 069
 ZI Rue Paul Hérault
 39801 POLIGNY FRANCE
 Tél. : +33 (0)3 84 73 75 77
 Fax : +33 (0)3 84 73 75 66

