

BONNET



**ADVANCIA**  
PIANOS MODULAIRES



# L'AVANCÉE TECHNOLOGIQUE AU SERVICE DES CHEFS

Depuis plus de 100 ans, **BONNET** travaille en étroite collaboration avec les chefs

Nous développons ensemble des solutions adaptées à chaque cuisine, chaque culture, en alliant savoir-faire et avancée technologique

C'est dans cette démarche que nous avons imaginé **ADVANCIA**

Conçue et fabriquée en France, cette nouvelle gamme, adaptable, aux multiples configurations possibles, répond aux besoins des chefs les plus exigeants

# ADVANCIA

- 2012** Lancement de la nouvelle gamme **ADVANCIA**
- 1982** Conception de la 1<sup>ère</sup> gamme de cuisson modulaire **BONNET**
- 1966** **BONNET** étend son savoir-faire au domaine de la cuisson
- 1830** Fondation de l'entreprise par **NICOLAS BONNET** dans l'univers de la construction mécanique dans la région lyonnaise



# L'EXIGENCE PROFESSIONNELLE

Pourquoi hésiter entre 2 gammes quand **ADVANCIA** vous offre toutes les possibilités ?

Pour votre fourneau, combinez des modules **ADVANCIA** et des modules **ADVANCIA PLUS**

Alors que les modules **ADVANCIA** vous apportent l'indispensable, les modules **ADVANCIA PLUS** décuplent les possibilités d'utilisation

**PLUS de CONFORT**  
**PLUS de RENDEMENT**  
**PLUS de PERFORMANCE**  
**PLUS de POLYVALENCE**

## ADAPTABILITÉ

Avec plus de 300 modules, la gamme **ADVANCIA** vous offre la possibilité de créer votre propre fourneau, adapté à vos besoins, vos exigences, vos envies

Concevez votre piano pour qu'il devienne le reflet de votre carte  
Assemblez vos modules comme vous mariez vos saveurs

## ROBUSTESSE ET FIABILITÉ



Un dessus d'épaisseur **3 mm** répondant à vos critères d'exigence de robustesse

La structure monocoque, découpée au laser, a été spécialement étudiée pour éviter toute déformation liée à la chaleur

Des modules pensés dès leur conception pour en limiter l'usure et augmenter leur résistance et leur fiabilité sur le long terme



# ADVANCIA

## L'EFFICIENCE SUR TOUTE LA LIGNE

### PERFORMANCE

Tous les modules **ADVANCIA** intégrant la technologie **FPS (FullPowerSystem™)** ont été conçus pour répondre à la demande de haut niveau de rendement et d'exigence



Le **FPS** s'adapte à chaque module : du fond bi-métal de la sauteuse au brûleur rayonnant céramique de la friteuse en passant par le gradient de température des planchas

### CONFORT

Puisqu'il est important de garder son matériel opérationnel comme au premier jour, **ADVANCIA** a été étudiée pour améliorer la **NETTOYABILITÉ**

Des surfaces lisses, des bords francs, des plaques affleurantes pour supprimer tout relief

Des goulottes et des bacs raccordés en eau pour permettre la récupération des graisses

Des éléments entièrement démontables pour faciliter l'accessibilité



SIMPLICITÉ FLEXIBILITÉ SÉCURITÉ EFFICACITÉ RENDEMENT  
HYGIÈNE SOLIDITÉ ENVIRONNEMENT FACILITÉ DE NETTOYAGE ÉVOLUTION  
**EFFICIENCE** ESTHÉTIQUE **SOLUTION** LIBERTÉ **EXCELLENCE**  
PRODUCTIVITÉ ERGONOMIE **POLYVALENCE** ÉVOLUTION

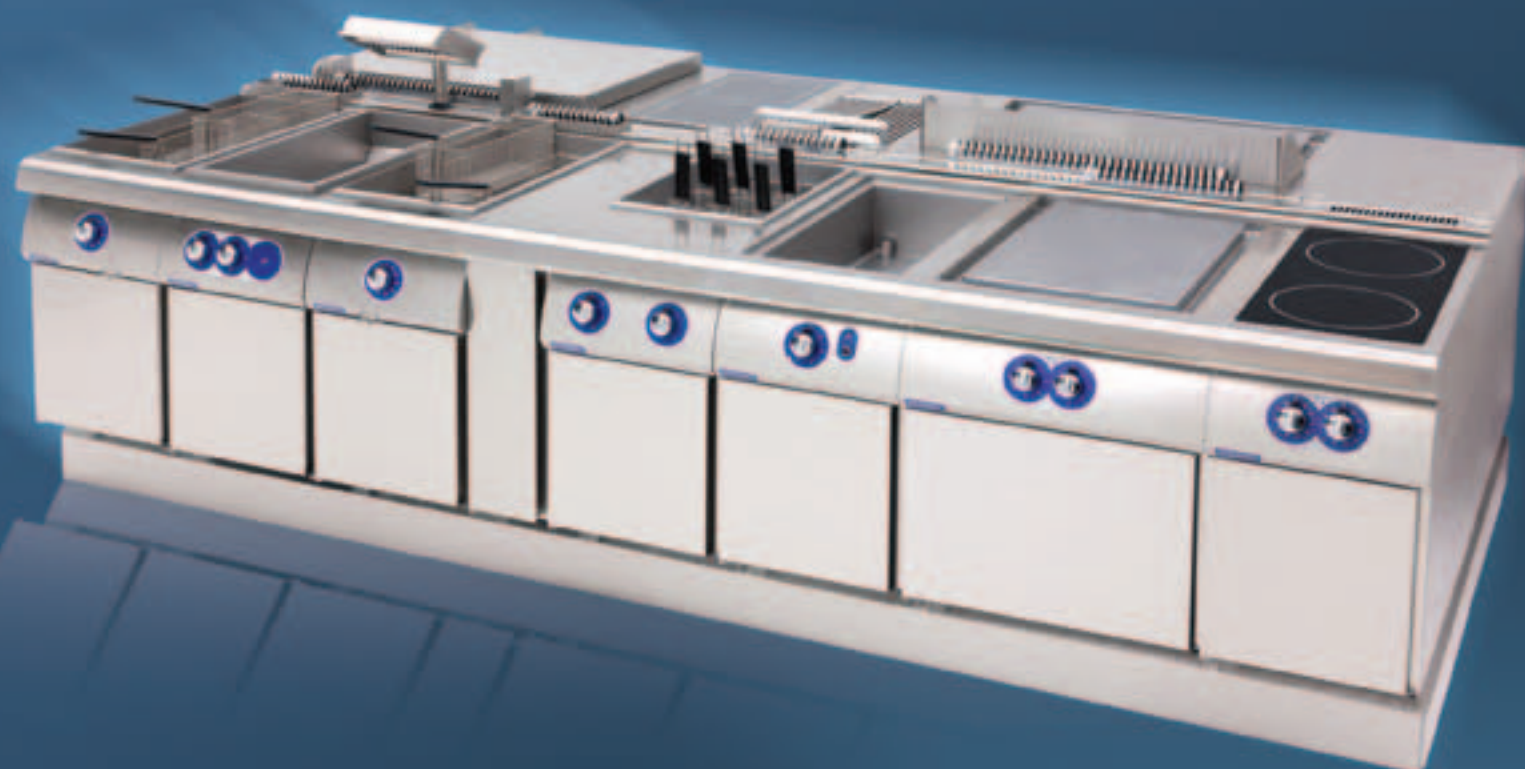


# ADVANCIA

POUR LES ENVIRONNEMENTS DE TRAVAIL  
DES PLUS RESTREINTS AUX PLUS SPACIEUX

# ADVANCIA

POUR TOUS LES MILIEUX DE LA RESTAURATION

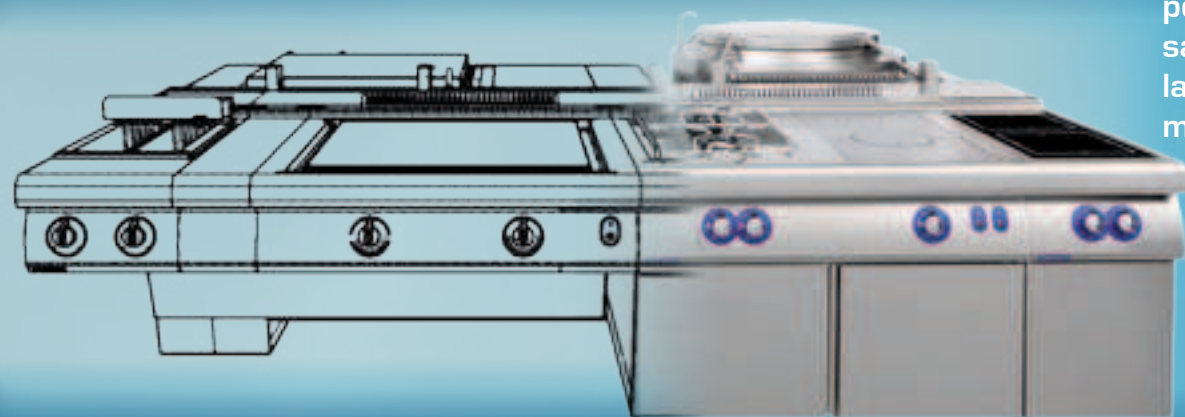




QUELS QUE SOIENT VOS ENVIES ET VOS BESOINS,  
**ADVANCIA** S'INTÈGRE DANS VOS PROJETS

## UNE MULTITUDE DE SOLUTIONS

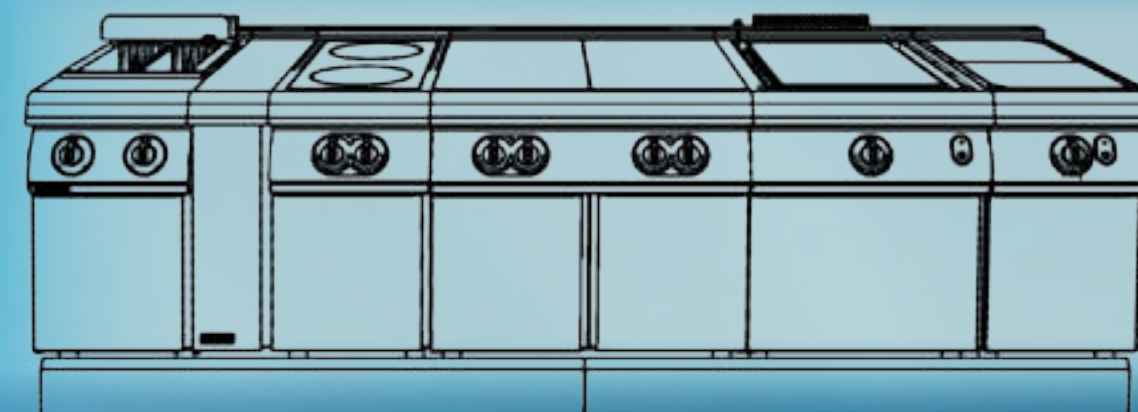
**PIANO DOUBLE-FACE**



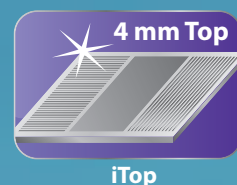
Gagnez en performance sans augmenter la surface de vos matériels

Une solution simple et économique

**PIANO ADDOSSÉ**



TOUS LES PIANOS **ADVANCIA** EXISTENT SUR PIED, AVEC OU SANS PLINTHE, SUR SOCLE MAÇONNÉ OU EN VERSION SUSPENDUE



**iTop**

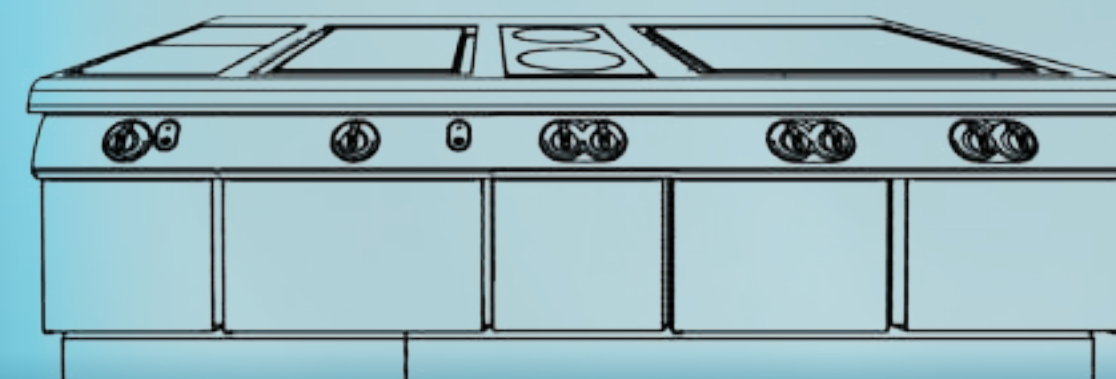
*Du rêve à la réalité*

Dessus unique d'épaisseur 4 mm, bandeau de commande unique, châssis unique....



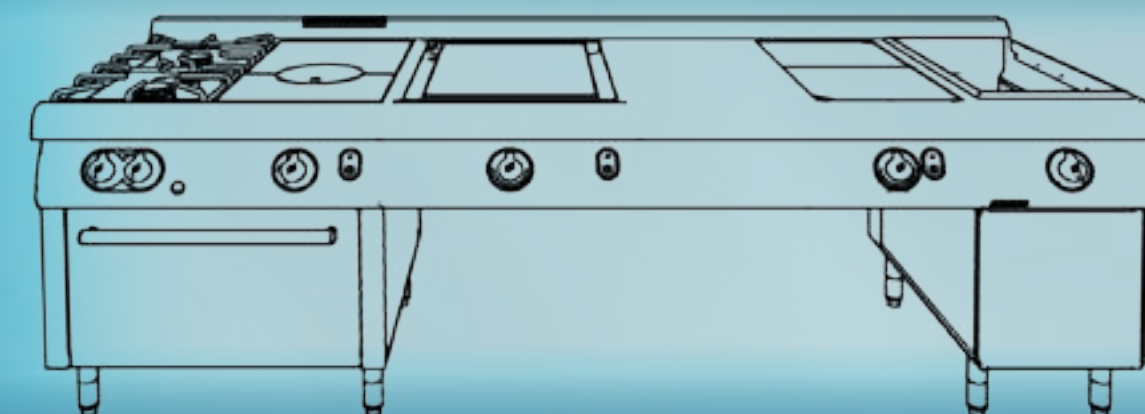
Démultipliez l'accessibilité à vos modules

**iTop, version PIANO CENTRAL**



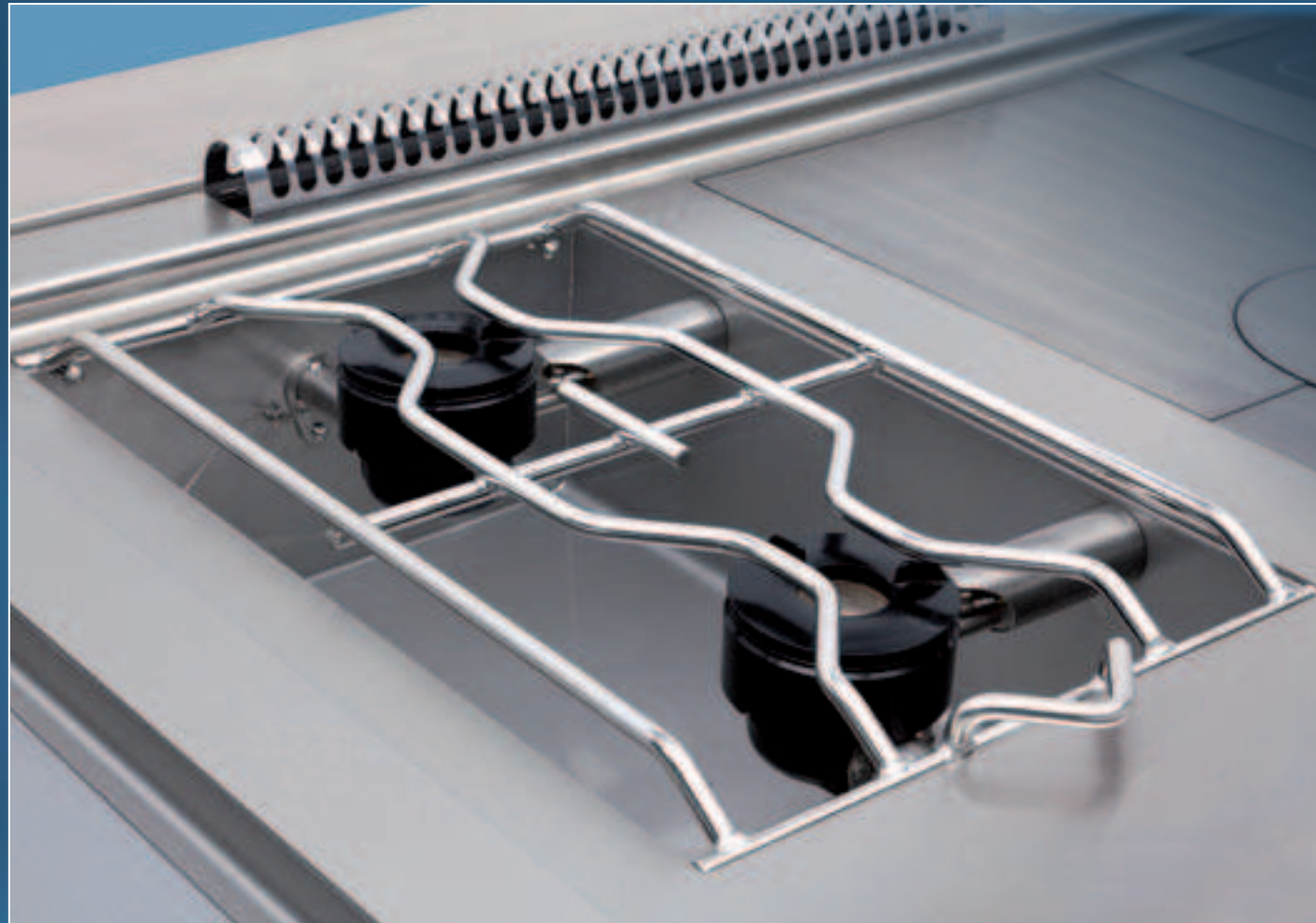
Gagnez en ergonomie de travail, tout en conservant vos espaces de rangement et cuisson

**iTop, version MONTAGE PONT**





## FEUX VIFS PLUS



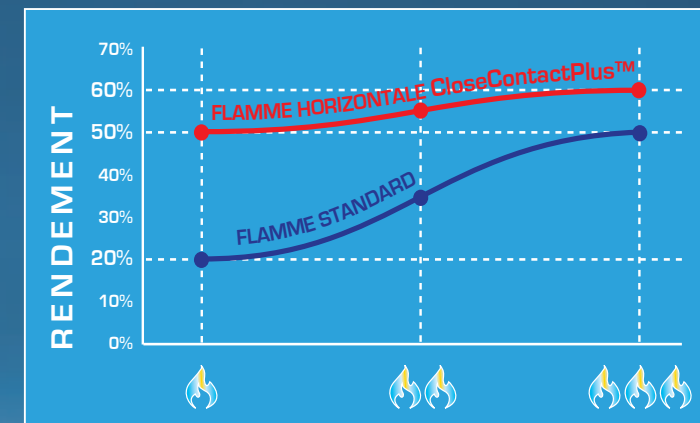
Avant chaque service, activez l'arrivée d'eau de vos feux vifs pour éviter que les graisses ne brûlent



### PERFORMANCE

- Parce que tous vos ustensiles de cuisson ont des diamètres différents et qu'il est nécessaire de conserver le meilleur rendement, les feux vifs **ADVANCIA PLUS** intègrent la technologie **CloseContactPlus™** : les brûleurs à flamme horizontale brevetés garantissent de 50 à 60% de rendement du ralenti au plein feu

#### Technologie CloseContactPlus™



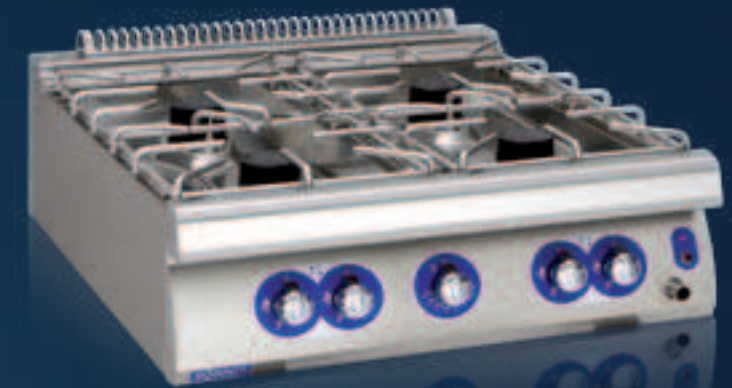
### CONFORT

- Gagnez du temps à l'allumage avec la veilleuse & l'allumage électrique protégés de série
- Une surface optimisée pour le service : plus de 20 cm en façade dédiés au dressage de vos assiettes

### FACILITÉ DE NETTOYAGE

- Divisez votre temps de nettoyage par 5 ! Les brûleurs brevetés sont entièrement démontables sans outil pour un nettoyage rapide et efficace
- Les projections de graisses sont éliminées instantanément grâce au fond d'eau à renouvellement assisté, raccordable en vidange ou à un récupérateur indépendant

## FEUX VIFS



### PERFORMANCE

- Brûleur en laiton chromé à flamme horizontale



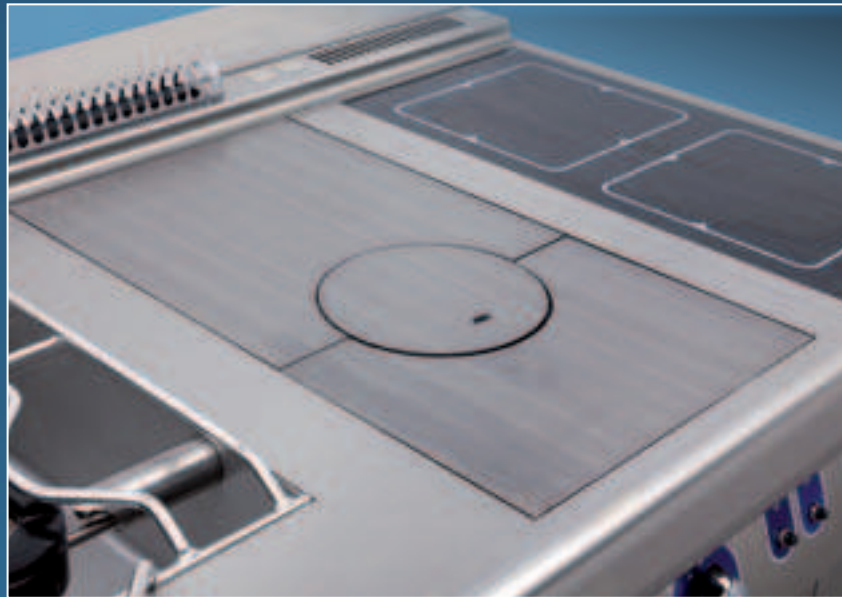
### FACILITÉ DE NETTOYAGE

- Bac embouti avec vidange frontale : respect des normes d'hygiène actuelle
- Fonctionnement avec fond d'eau : temps de nettoyage divisé par 2





## PLAQUE COUP DE FEU GAZ PLUS



3 mm Top



FlushTop



FullPowerSystem



CleaningSystem Plus

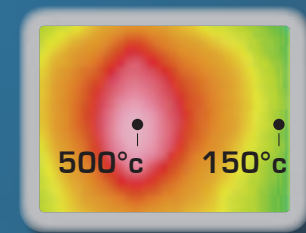


Start&Cook

### PERFORMANCE

- Augmentez votre productivité, 1 seul appareil du mijotage au plein feu, et en même temps !

Bénéficiez du meilleur gradient de température, de 150 à 500°C et d'un rendement optimal avec le brûleur inox micro-perforé HR (version maille 1000)



### GRADIENT DE TEMPÉRATURE

### CONFORT

- Gagnez du temps avec l'allumage électrique par train d'étincelles de série : 1 seul geste

### FACILITÉ DE NETTOYAGE

- Une surface de cuisson affleurante au plan de travail

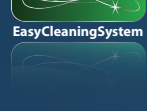
## PLAQUE COUP DE FEU GAZ



3 mm Top



EasyCleaningSystem



Start&Cook

### PERFORMANCE

- Toutes les allures de chauffe possibles, du mijotage au plein feu
- Répartition de chaleur optimisée par la plaque de fonte

### CONFORT

- Allumage électrique par train d'étincelles de série

### FACILITÉ DE NETTOYAGE

- Plaque affleurante au plan de travail

## FEUX VIFS + PLAQUE COUP DE FEU GAZ SUR FOUR PLUS



Répondez à 50% de vos besoins avec un seul module : gain d'espace et économies !



3 mm Top



FlushTop



FullPowerSystem



CleaningSystem Plus



Start&Cook



CloseContact Plus



AirFlexSystem

### PERFORMANCE

- Une cuisson et une coloration homogènes : la technologie AirFlexSystem™ décuple les possibilités de cuisson en améliorant la convection dans le four gaz qui permet de cuire jusqu'à 3 niveaux en même temps !

- Doublez votre production grâce à une enceinte de cuisson de dimensions GN 2/1,

### CONFORT

- Supprimez les gestes superflus et contraignants avec un allumage électrique par train d'étincelles équipé d'une veilleuse

- Augmentez vos surfaces de cuisson et gardez à portée de main votre mise en place grâce aux bords francs

### SECURITÉ

- Améliorez la longévité de votre matériel avec les charnières intégrées
- Aucun risque de brûlure avec la poignée ergonomique



## FEUX VIFS + PLAQUE COUP DE FEU GAZ SUR FOUR



3 mm Top



EasyCleaningSystem



Start&Cook



CloseContact



AirFlexSystem

### PERFORMANCE

- Large capacité de cuisson : four GN 2/1

- Technologie AirFlexSystem™ intégrée

### CONFORT

- Allumage électrique par train d'étincelles

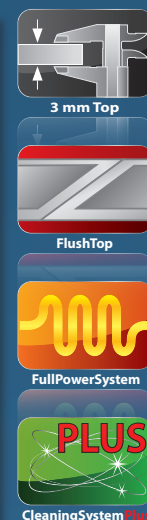
- Commande par robinet gaz équipé d'une veilleuse

- Poignée ergonomique





## FOYER À INDUCTION PLUS



### PERFORMANCE

- Diminuez vos temps de montée en température par 3 grâce au double foyer à large empreinte de 5 kW chacun
- Consommez juste l'énergie nécessaire pour les petits comme pour les grands ustensiles de cuisson

### CONFORT

- Travaillez sereinement sans dégagement de chaleur excessif ; l'induction ne se déclenche qu'en présence d'un récipient

### SÉCURITÉ

- Pas de risque d'introduction de liquide : la conception du dessus monobloc avec des plaques vitrocéramiques haute résistance assure l'étanchéité du module

### FACILITÉ DE NETTOYAGE

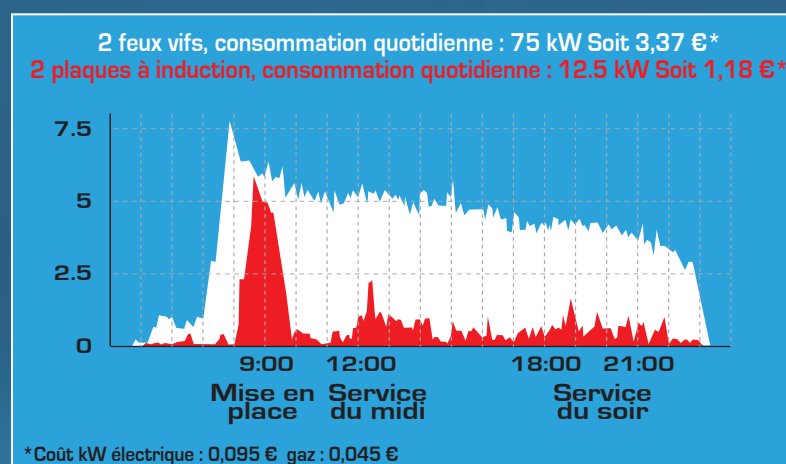
- En supprimant toute aspérité, l'induction est devenue le module le plus lisse !
- Les graisses dégagées durant la cuisson ne brûlent pas sur le côté, un coup d'éponge et votre plaque est propre !

### ÉCONOMIQUE

- Plus de 90% de l'énergie consommée est utilisée pour cuire le produit, aucune dépense superflue !
- Dès que le récipient est retiré de la plaque, la puissance se coupe

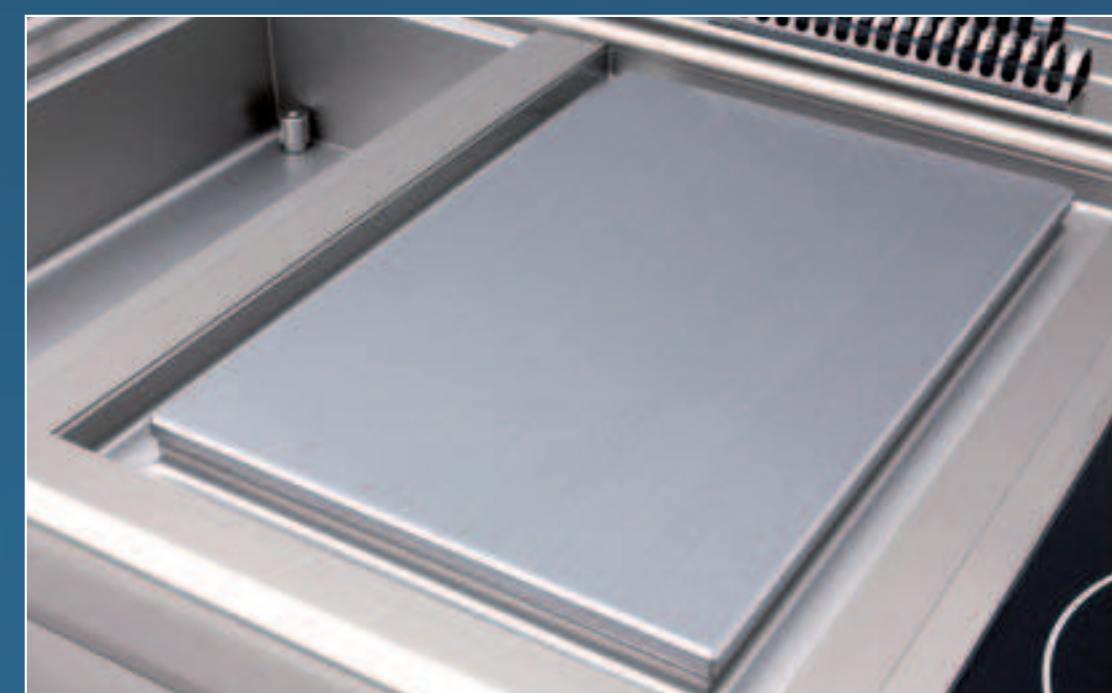


Réduisez vos consommations d'énergie de plus de 60%



L'induction ADVANCIA PLUS est conçue pour fonctionner longtemps dans des conditions extrêmes

## PLAQUE COUP DE FEU ELECTRIQUE PLUS



Une véritable plaque coup de feu en version électrique !

### PERFORMANCE

- Grâce aux foyers indépendants, 2 ou 4 selon les modèles, choisissez les allures dont vous avez besoin : du tout coup de feu (supérieur à 450 degrés) au tout mijotage, ou un mélange des deux

### FACILITE DE NETTOYAGE

- Toutes les plaques coup de feu ADVANCIA PLUS sont affleurantes au plan de travail et bordées d'une goulotte périphérique équipée d'une vidange qui peut être raccordée ou orientée vers un récupérateur indépendant



Un alliage spécialement développé pour améliorer la longévité du matériel



## CHARCOAL PLUS



### PERFORMANCE

- Une qualité de cuisson parfaite du début à la fin du service
- La cuisson par rayonnement permet un rendement identique
  - sans modifier l'allure
  - quel que soit le nombre de grillades réalisées

### FACILITE DE NETTOYAGE

- Élimination continue des exsudats



## PLAQUE COUP DE FEU ELECTRIQUE

Un concentré de performances dans un module compact



- 2 à 4 zones de chauffe indépendantes





## PLANCHAS PLUS



3 mm Top



FlushTop



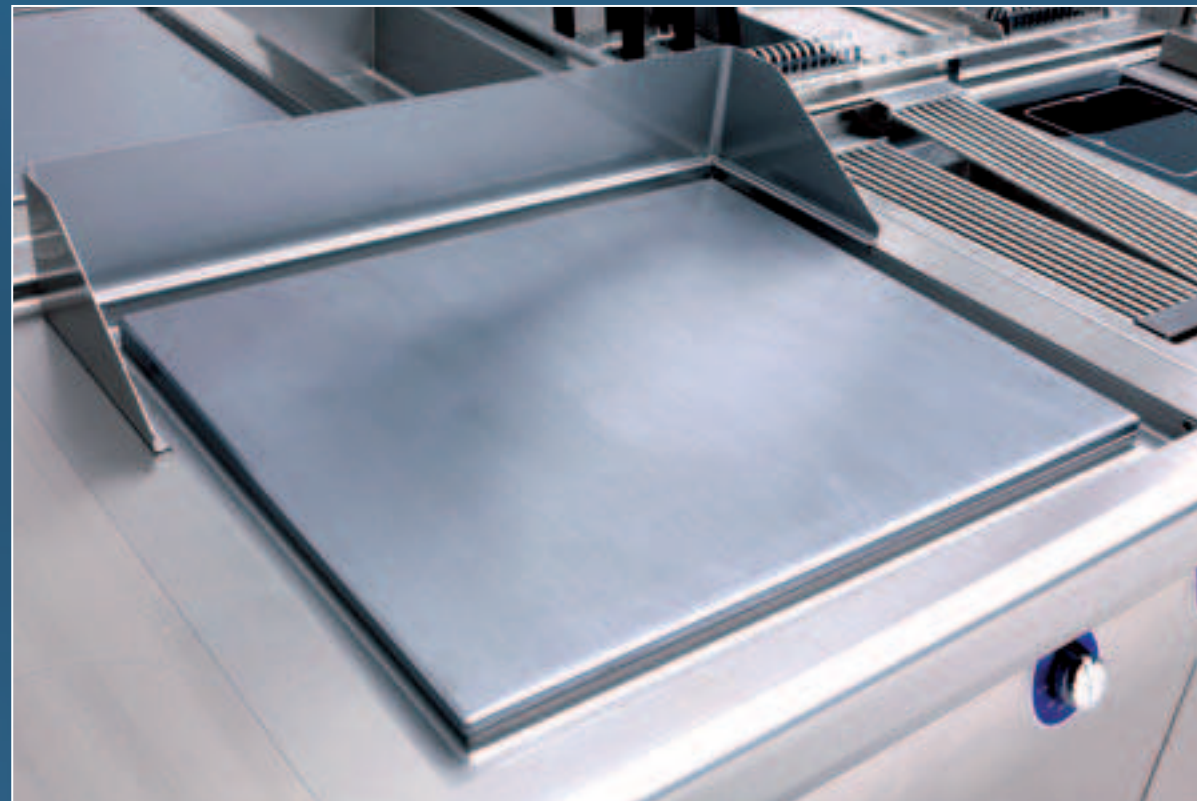
FullPowerSystem



CleaningSystem PLUS



Start&Cook



### ROBUSTESSE

- La conception des planchas électriques intègre une nappe de résistances blindées en appui sous la plaque et protégées par un boîtier inox isolé
- Toutes les planchas sont équipées d'une **régulation de température**. Le risque de surchauffe n'existe plus, votre matériel dure plus longtemps

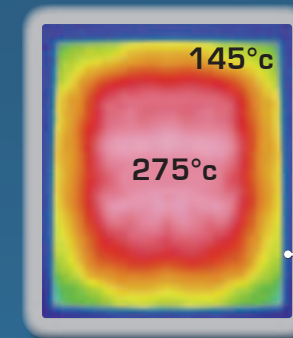


*Une surface de cuisson régulée toujours à la bonne température, que la plancha soit utilisée ou non, sans déformation de la plaque sur le long terme*



### PERFORMANCE

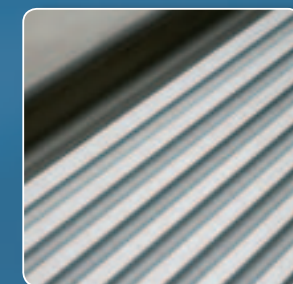
- Toutes les planchas **ADVANCIA PLUS** en 600 sont équipées d'un **gradient de température**, qui permet d'obtenir une puissance de chauffe plus élevée en position centrale
- Cette technologie unique sur le marché répond à vos besoins de maîtrise des appoints de cuisson
- Une cuisson moelleuse de la périphérie jusqu'au cœur du produit
- Une production élevée garantie durant le service



### GRADIENT DE TEMPÉRATURE

Goulotte alimentée en eau

- Toutes les planchas **ADVANCIA PLUS**, gaz comme électriques, sont **régulées en température**, avec 2 zones indépendantes sur les grandes largeurs



- Une multitude de surfaces pour répondre à vos besoins :  
- acier Martin ou chrome dur  
- lisse ou rainurée

- L'épaisseur de 16 mm évite toute détérioration prématurée du matériel



*Saisissez un poisson puis déplacez-le sur le côté pour terminer sa cuisson en douceur ou pour la remettre en température sans vous brûler (version 600)*



### CONFORT

- Un rayonnement de chaleur limité pour des conditions de travail moins stressantes
- Le faible dégagement de chaleur des planchas chromées\* offre un **réel confort de travail**
- Un train d'étincelles électrique est monté de série sur toutes les versions gaz pour éviter toute manipulation de produit à l'allumage

### FACILITÉ DE NETTOYAGE

- Pour les chefs soucieux d'avoir un matériel propre et performant durant les fortes périodes d'activité, les planchas **ADVANCIA PLUS** sont pourvues d'une goulotte périphérique équipée d'une bonde surverse
- Grâce à une **arrivée d'eau continue**, les graisses ne brûlent plus et sont éliminées au fur et à mesure
- Toutes les planchas **ADVANCIA PLUS** sont raccordables en vidange ou à un récupérateur de graisses indépendant
- Le revêtement en chrome dur\* divise par 2 le temps de nettoyage de la plancha
- Un **pare éclaboussures** amovible de série équipe les planchas **ADVANCIA PLUS**

## PLANCHAS



### PERFORMANCE

- Une surface de cuisson optimisée, particulièrement adaptée à un espace de travail réduit
- 2 zones de régulation indépendantes sur les planchas de largeur 800
- Variation de température de la surface en acier Martin de 100 à près de 300°C



3 mm Top



FlushTop



EasyCleaningSystem



Start&Cook



### ROBUSTESSE

- Nappe de résistances blindées en appui sous la plaque et protégées par un boîtier inox isolé (pour les planchas électriques)
- Planchas équipées d'une **régulation de température**. Le risque de surchauffe n'existe plus, votre matériel dure plus longtemps

### CONFORT

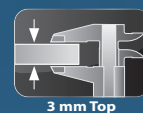
- Faible dégagement de chaleur des planchas chromées\*

### FACILITÉ DE NETTOYAGE

- Récupération des exsudats et eaux de lavage par bac amovible orientable en façade
- **Pare éclaboussures latéral** de série



## SAUTEUSE PLUS



### PERFORMANCE

Le marquage de vos viandes toujours parfait !

- Grâce aux capteurs intégrés en fond de cuve, la technologie **CoreControl™** adapte automatiquement la puissance de chauffe et régule la température en fonction du type de produit en cuisson

Une cuisson plus saine !

- Le fond bi-métal de 15 mm d'épaisseur garantit une surface plane pour une répartition homogène de la matière grasse

Economisez l'énergie

- La **régulation intégrée** fait chuter les consommations d'énergie de 15%

Diminuez l'encombrement au sol

- Triple fonction sauteuse, marmite et braisière



### CONFORT

- Toutes les sauteuses **ADVANDA PLUS** sont équipées de la technologie **Start&Cook™**. L'allumage est automatique
- Ne vous fatiguez plus le dos grâce au **basculement électrique de série**
- Une arrivée d'eau automatique pour cuire le riz ou déglacer les sucs
- Une capacité de cuisson adaptée à votre production :
  - 50 dm² / 95 litres
  - 75 dm² / 140 litres

### FACILITE DE NETTOYAGE

- Une cuve entièrement carrossée pour éviter toute projection d'eau sur les éléments de chauffe
- En phase de cuisson, toutes les projections de graisse sont collectées et évacuées par une goulotte périphérique



Facilitez le nettoyage entre 2 cuissons, avec la douchette sur enrouleur intégrée de série !



Sonde à cœur

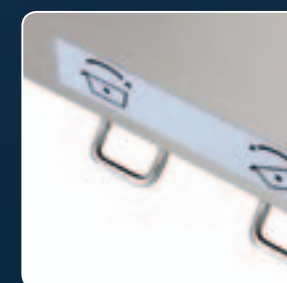


Assurez vos cuissons de pâtes sans oxydation du fond bi-métal  
Un appoint de cuisson précis grâce à la sonde de température de série



Détection automatique des défauts avec affichage d'un code erreur pour détecter rapidement l'origine du problème

## SAUTEUSE



### PERFORMANCE

- Technologie **CoreControl™** intégrée pour une régulation précise de la température et de l'allure
- Triple fonction sauteuse, marmite et braisière
- Technologie **Start&Cook™** : allumage électrique par train d'étincelles de série

### CONFORT

- Arrivée d'eau intégrée de série
- Basculement manuel ou électrique
- Capacité de cuisson :
  - 45 dm² / 80 litres
  - 50 dm² / 95 litres
  - 65 dm² / 120 litres



## FRITEUSE



### PERFORMANCE

- Prolongez la durée de vie de votre huile tout en consommant 15% d'énergie en moins : chaque friteuse est équipée d'une régulation électronique qui permet le défigeage des huiles solides et limite les montées intempestives en température
- Vos cadences de cuisson sont assurées durant le service par un bloc de régulation gaz agissant sur deux brûleurs haut rendement micro-perforés (sur les versions gaz)

### SÉCURITÉ

- Utilisez les friteuses **ADVANCIA** en toute sécurité grâce au thermostat limitant la température à 210°C

### CONFORT

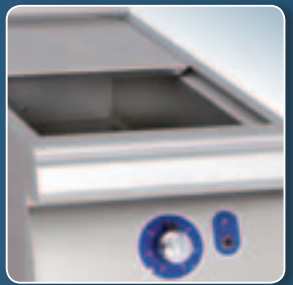
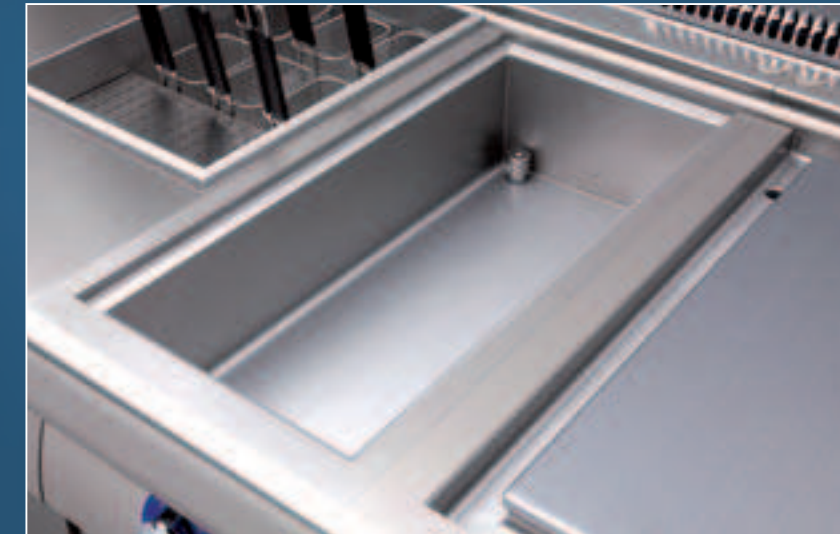
- L'allumage de toutes les friteuses gaz **ADVANCIA** est facilité par la technologie **Start&Cook™** à allumage électrique de série
- Choisissez votre friteuse parmi une large gamme, de la plus petite capacité de 2x6 litres jusqu'aux friteuses 25 litres montées en batterie pour cuire de 15 à 250 kg de frites par heure
- Gagnez du temps et optimisez vos cuissons grâce au relevage automatique de paniers (en option)
- Economisez de la place : toutes les performances des friteuses **ADVANCIA** dans un module compact de 400

Une friteuse Haut Rendement pour les chefs les plus exigeants : **IR25G** : Friteuse gaz 25 litres équipée de brûleurs radiants et d'un contrôle de flamme par ionisation pour une production élevée

Toutes les friteuses 18 et 25 litres sont compatibles avec un système de filtration intégré. Celui-ci reste toujours opérationnel grâce au chauffage ventilé intégré dans les canalisations permettant ainsi le défigeage éventuel des huiles



## BAIN-MARIE PLUS



### CONFORT

- Simplifiez-vous la vie grâce à l'alimentation du fond de cuve en eau
- Utilisez votre bain-marie tout en dressant vos assiettes : optimisez votre espace grâce aux demi-couvercles affleurants au plan de travail

### FACILITÉ DE NETTOYAGE

- Gagnez du temps lors du nettoyage
- Le bain-marie **ADVANCIA PLUS** est équipé d'une cuve inox fixée sur la partie inférieure pour supprimer tout relief
- Le module est raccordable en vidange ou à un récupérateur d'eau indépendant

## MARMITE



### CONFORT

- Des marmites de 60 à 250 litres, en chauffe directe ou indirecte, en version gaz ou électrique
- Fond embouti en acier inoxydable 316 L
- Robinet d'eau intégré de série
- Remplissage automatique de la double enveloppe

### FACILITÉ DE NETTOYAGE

- Marmite fixe pour limiter les surfaces à nettoyer



### PERFORMANCE

- Une montée en température plus rapide assurée par deux brûleurs haut rendement micro-perforés sur les versions gaz
- Une cuisson respectueuse de vos produits à travers la chauffe indirecte

### CONFORT

- Une marmite adaptée à une production élevée avec une capacité de 200 litres utiles
- Améliorez votre confort de travail grâce au basculement électrique de série
- Disponibilité d'une prise électrique en façade



## ADAPTABILITÉ DE LA GAMME **ADVANCIA**



**ADVANCIA** vous offre une solution globale, avec la possibilité de combiner la majorité des éléments de cuisson avec des **soubassements réfrigérés**

- Gain d'espace
- Optimisation du service

Un meuble froid prévu pour des ouvertures de porte fréquentes même durant le service. Son isolation et ses performances énergétiques garantissent le respect de la chaîne du froid

Adaptez le module à votre environnement :

- Avec ou sans groupe
- Avec placards ou tiroirs



## FACILITÉ D'ENTRETIEN



Les modules **ADVANCIA** ont été conçus pour faciliter leur entretien

- Une trappe en partie basse des modules raccordables en eau pour accéder facilement à la vidange
- Un accès simplifié aux composants avec système d'accroche du bandeau de façade
- Une identification visuelle automatique des éventuels défauts sur les sauteuses et friteuses





ÉCOLOGIE, ÉCONOMIE



ECO CONCEPTION

Lors de la fabrication, la technologie de découpe et soudage laser diminue largement les pertes de matière et limite le polissage et ses effets négatifs tels que la pénibilité du travail et la projection de particules dans le milieu ambiant



EMPREINTE CARBONE

L'intégration en série de la régulation électronique de température sur toutes les sauteuses et toutes les planchas réduit les dépenses énergétiques d'au moins 15%.

De même, la régulation des friteuses garantit une utilisation optimale de l'huile et améliore sa longévité

La technologie CloseContact™ permet d'obtenir un rendement de 60% sur les feux vifs, pour une optimisation de l'énergie consommée



RECYCLAGE

Les matériaux recyclables utilisés (métaux, matières plastiques, bois d'emballage, nouvelles platines électroniques sans plomb) représentent plus de 95% de la masse totale des produits.



RENTABILISEZ VOTRE INVESTISSEMENT

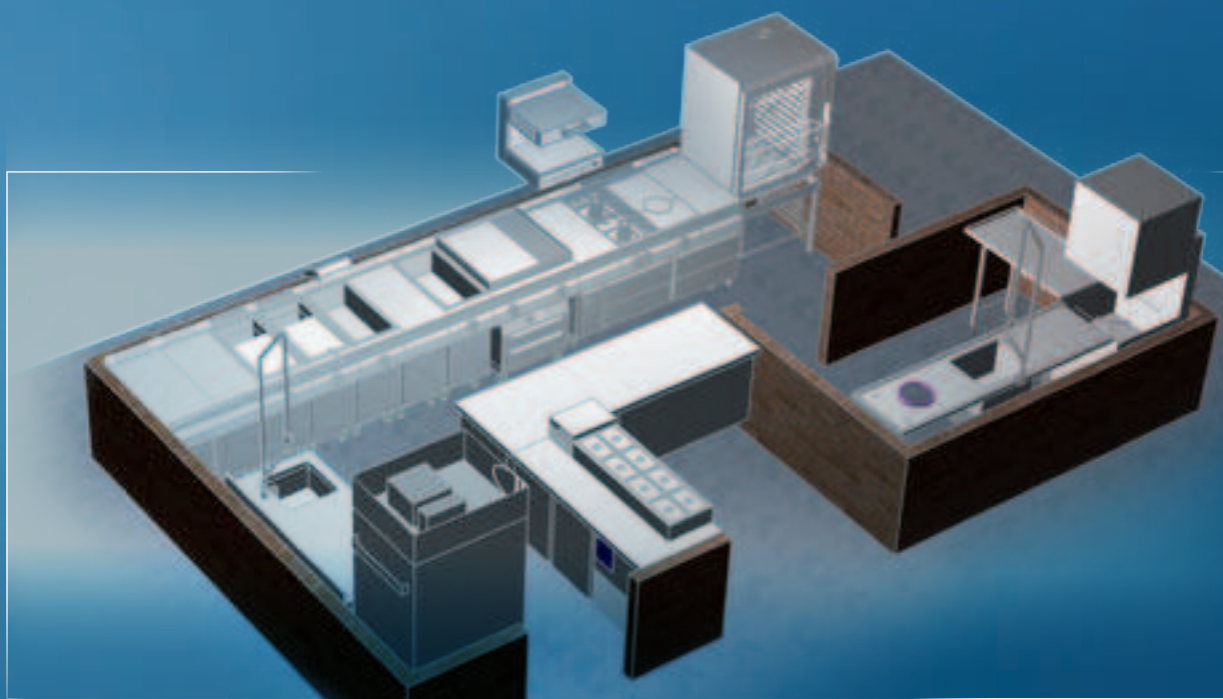
BASE DE CALCUL	PIANO STANDARD	ADVANCIA	ÉCONOMIE
<b>MATIÈRES PREMIÈRES</b> 250 g de viande brute / couvert Économie en matières premières en sauteuse avec et sans régulation : 10 % Coût matières premières : 10 € / Kg	10 238 €	7 313 €	2 925 €
<b>ÉNERGIE</b> Puissance installée piano STANDARD : 65,5 kW Puissance installée piano ADVANCIA : 61,1 kW Coût du kW gaz : 0,045 € Coût du kW électrique : 0,095 €	8 824 €	6 968 €	1 856 €
<b>TEMPS DE NETTOYAGE</b> Temps de nettoyage sur piano STANDARD : 40 min par jour Temps de nettoyage sur piano ADVANCIA : 30 min par jour Coût du SMIG horaire chargé : 13,5 €	2 808 €	2 106 €	702 €
BASE : Restaurant traditionnel 150 couverts par jour / ouvert 6 jours par semaine, toute l'année PIANO STANDARD : 1 sauteuse 50 dm² électrique / 1 plancha 1000 électrique / 2 feux vifs / 1 Bain marie / 1 friteuse 15 l électrique / 1 plaque coup de feu 800 électrique PIANO ADVANCIA : 1 sauteuse 50 dm² PLUS électrique / 1 plancha 1000 PLUS électrique / 2 plaques induction PLUS / 1 Bain marie / 1 friteuse 15 l électrique / 1 plaque coup de feu 800 PLUS électrique		gain annuel :	5 483 €

ADVANCIA AVANCE...

L'ÉQUIPE COMMERCIALE BONNET À VOTRE SERVICE POUR VOUS ACCOMPAGNER DANS LA GLOBALITÉ DE VOS PROJETS

En tant qu'expert, BONNET met à votre disposition

- des outils indispensables pour une analyse réelle de vos contraintes et de vos besoins
- des documentations spécifiques par module pour une étude plus approfondie de nos produits





# ADVANCIA

**BONNET**

**Votre cuisine, notre passion**

Usine TGCP - BP 90 069  
Z.I. Rue Paul Hérault  
39801 POLIGNY FRANCE  
Tél. : +33 (0)3.84.73.75.77  
Fax : +33 (0)3.84.73.75.66

Pour la reprise de cet équipement électrique professionnel en fin de vie, contactez :

► RECY'STEM-PRO  
33(0) 825 800 600 ou  
[syngdeeee@recystempro.com](mailto:syngdeeee@recystempro.com)

► ou le CONSTRUCTEUR

Décret 2005-829 du 20.07.2005

