

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^{ère} 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



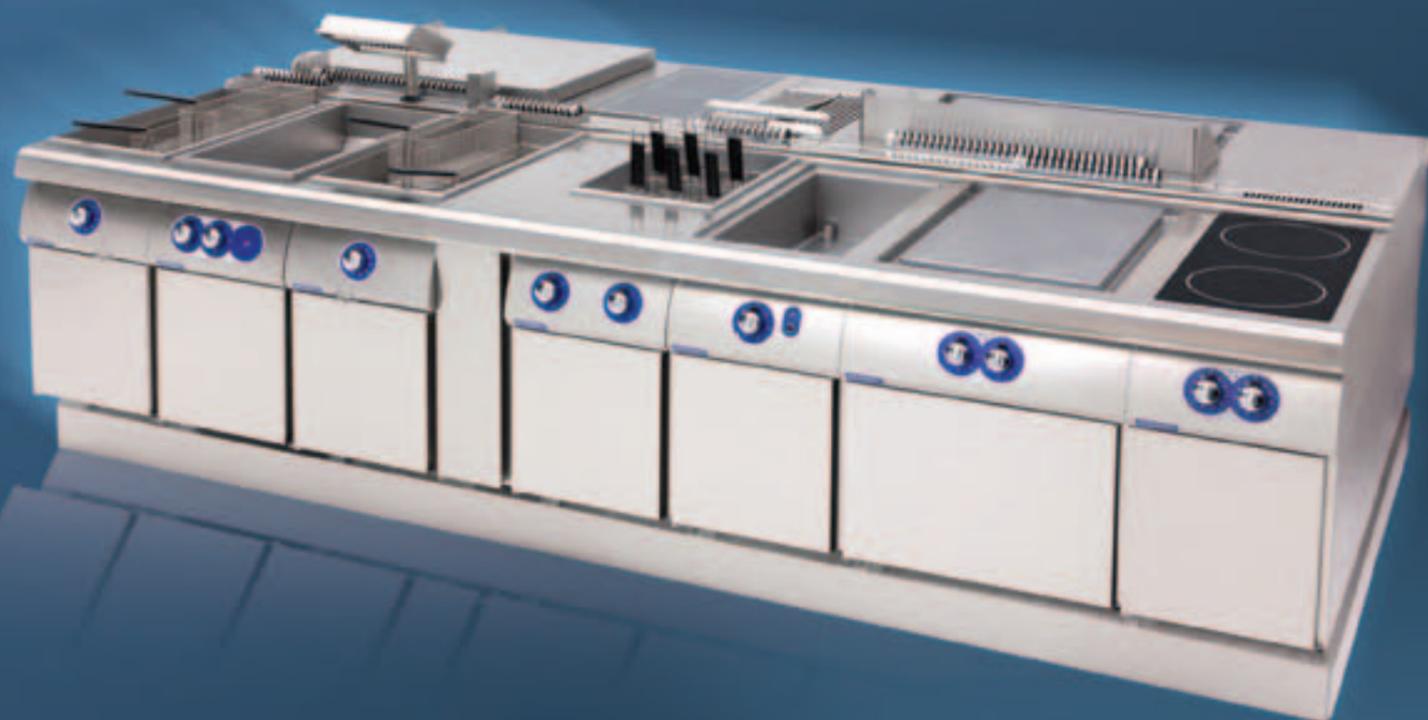
SIMPLICITÉ FLEXIBILITÉ SÉCURITÉ EFFICACITÉ RENDEMENT
 HYGIÈNE SOLIDITÉ ENVIRONNEMENT FACILITÉ DE NETTOYAGE ÉVOLUTION
EFFICIENCE ESTHÉTIQUE SOLUTION LIBERTÉ EXCELLENCE
 PRODUCTIVITÉ ERGONOMIE **POLYVALENCE** ÉVOLUTION

ADVANCIA

POUR LES ENVIRONNEMENTS DE TRAVAIL
DES PLUS RESTREINTS AUX PLUS SPACIEUX

ADVANCIA

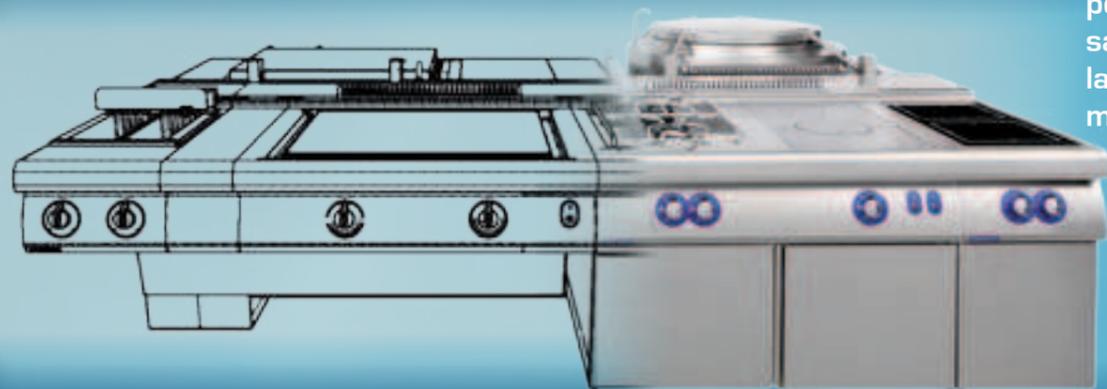
POUR TOUS LES MILIEUX DE LA RESTAURATION



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

UNE MULTITUDE DE SOLUTIONS

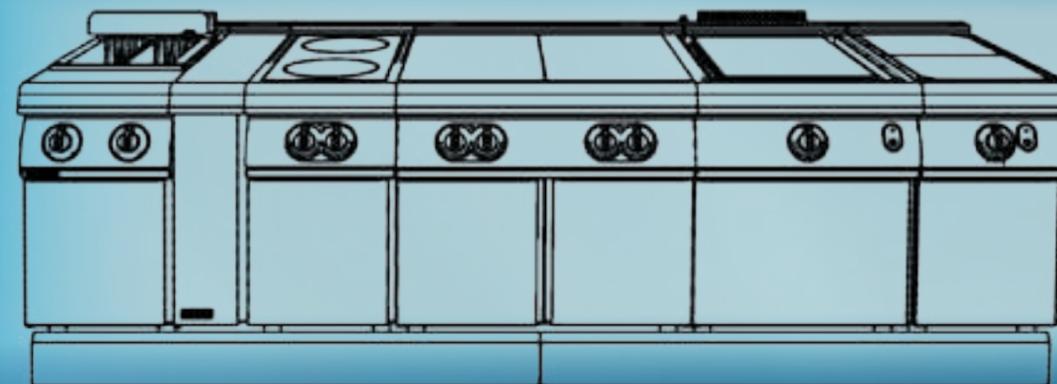
PIANO DOUBLE-FACE



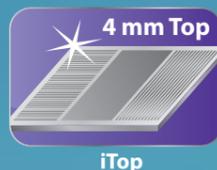
Gagnez en performance sans augmenter la surface de vos matériels

Une solution simple et économique

PIANO ADOSSÉ



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....

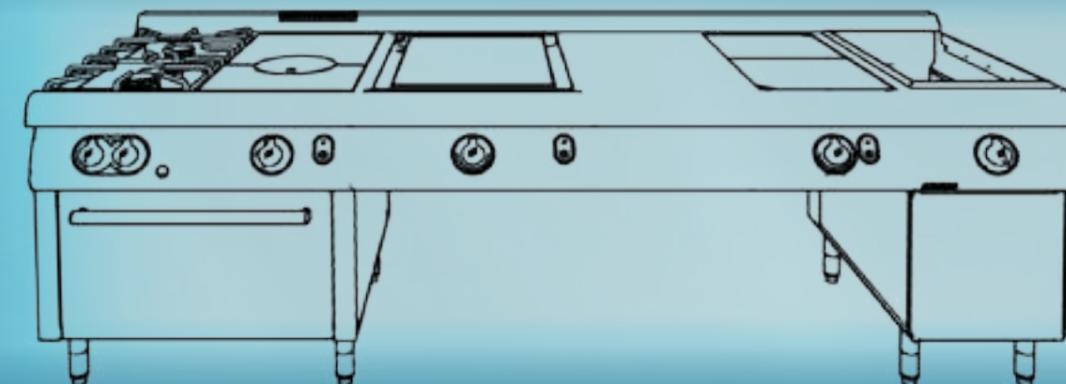
Démultipliez l'accessibilité à vos modules

iTop, version PIANO CENTRAL

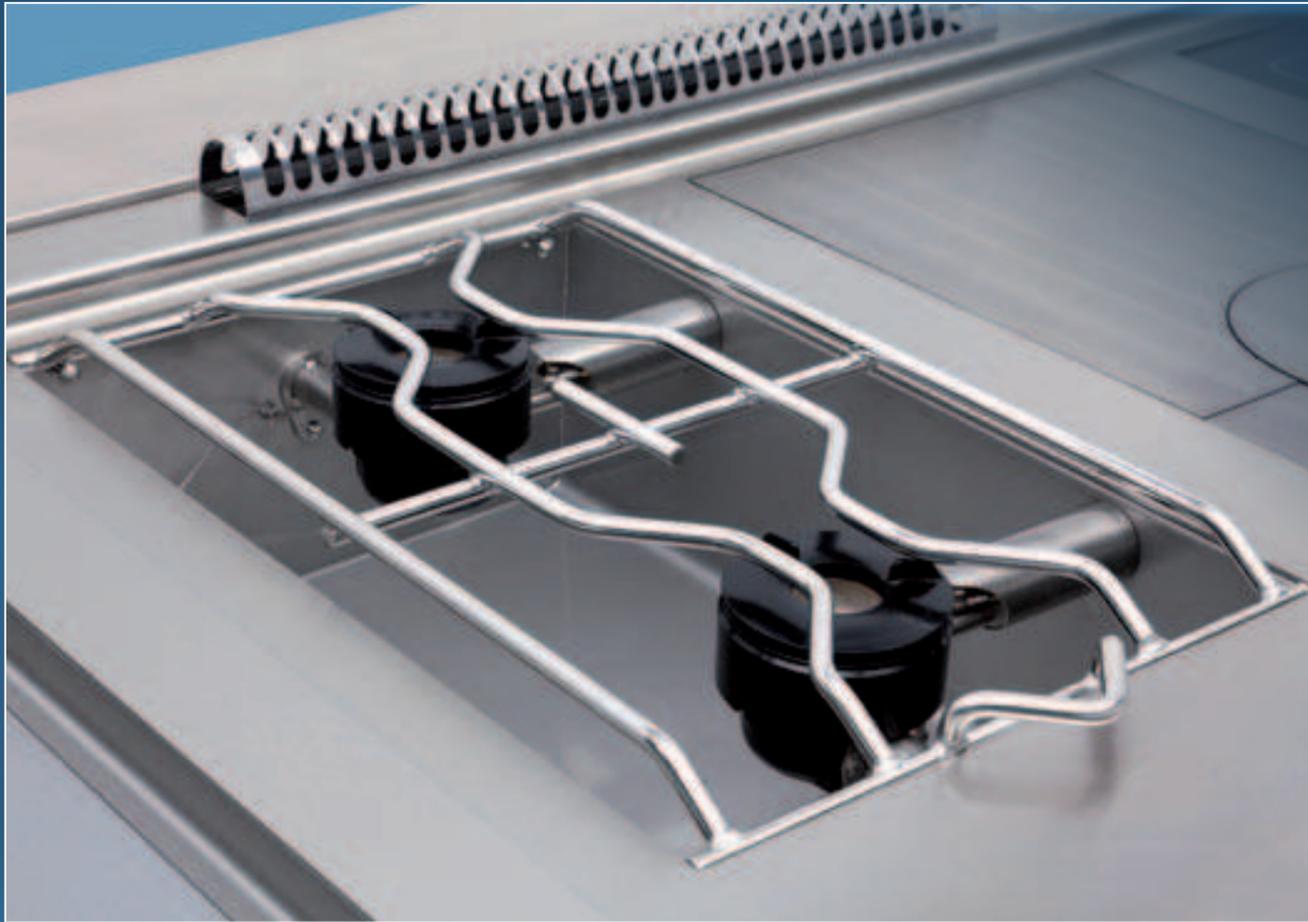


Gagnez en ergonomie de travail, tout en conservant vos espaces de rangement et cuisson

iTop, version MONTAGE PONT



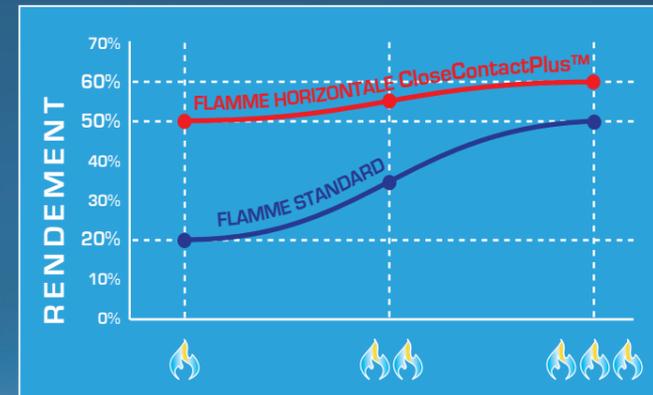
FEUX VIFS PLUS



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™



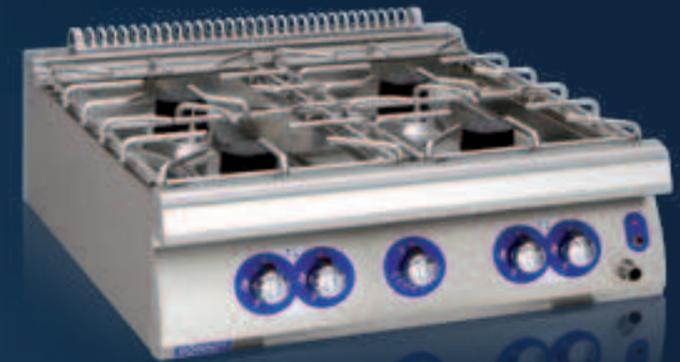
CONFORT

- 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



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



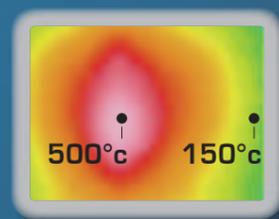
PLAQUE COUP DE FEU GAZ PLUS



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



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



PERFORMANCE

- Une cuisson et une coloration homogènes : la technologie AirFlexSystem™ découple 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



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

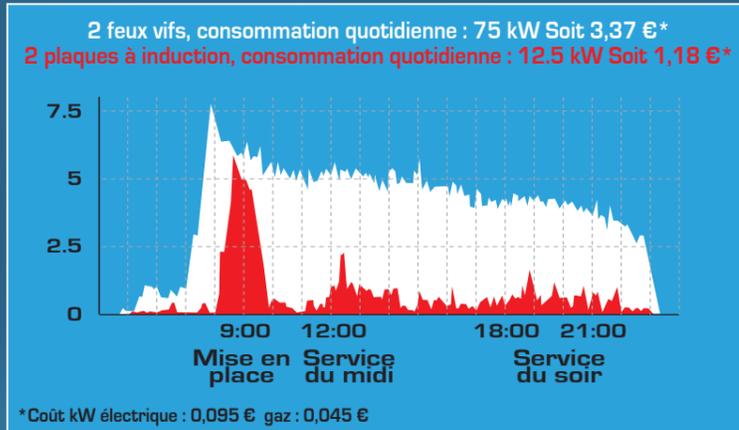
- En supprimant toute aspérité, l'induction est devenue le module le plus lisse !
- Les graisses dégagées durant la cuisson ne brûlent pas sur le côté, un coup d'éponge et votre plaque est propre !

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

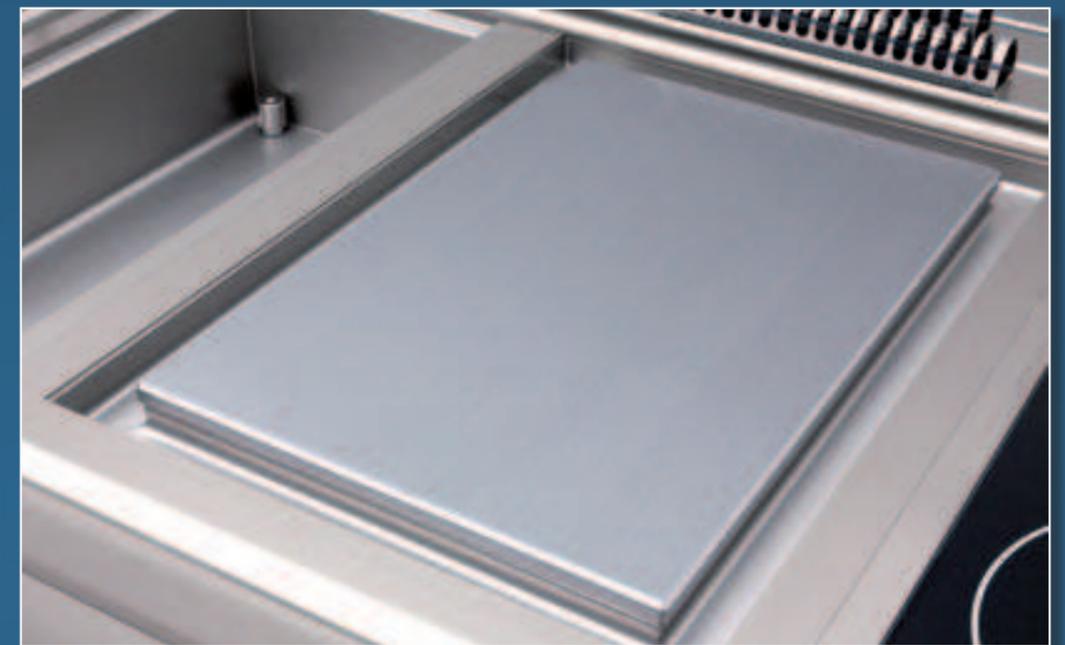


Réduisez vos consommations d'énergie de plus de 60%



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 goutte 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

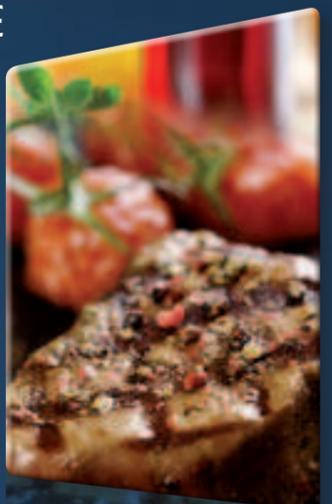
- Élimination continue des exsudats



PLAQUE COUP DE FEU ELECTRIQUE

Un concentré de performances dans un module compact

- 2 à 4 zones de chauffe indépendantes



PLANCHA PLUS



3 mm Top



FlushTop



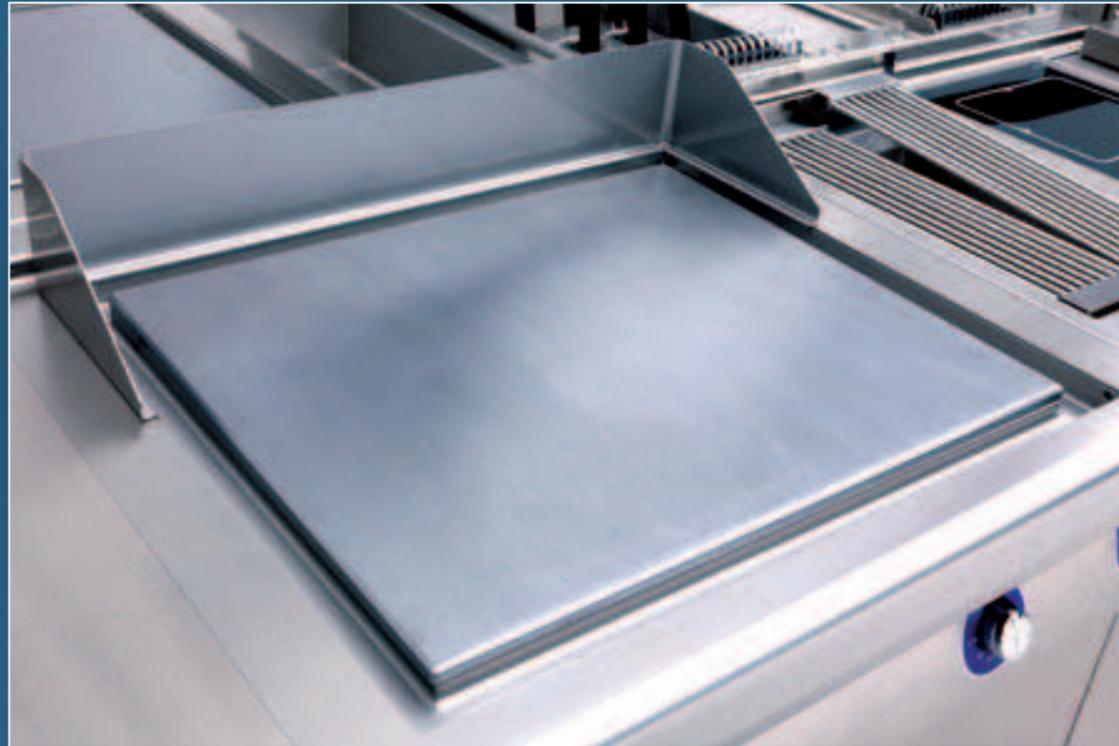
FullPowerSystem



PLUS
CleaningSystemPlus



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

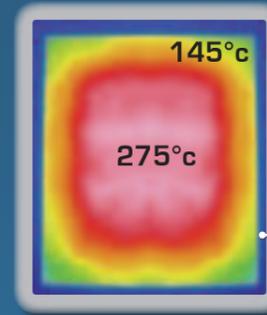


Une surface de cuisson réglée toujours à la bonne température, que la plancha soit utilisée ou non, sans déformation de la plaque sur le long terme



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 réglées 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**

PLANCHA



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*

FACILITE DE NETTOYAGE

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

SAUTEUSE PLUS



3 mm Top



FlushTop



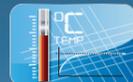
FullPowerSystem



CleaningSystem Plus



Start&Cook



CoreControl

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



3 mm Top



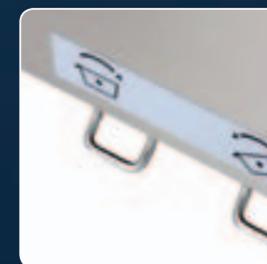
EasyCleaningSystem



Start&Cook



CoreControl



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

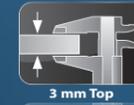
- Utilisez les friteuses **ADVANCIA** en toute sécurité grâce au thermostat limitant la température à 210°C

CONFORT

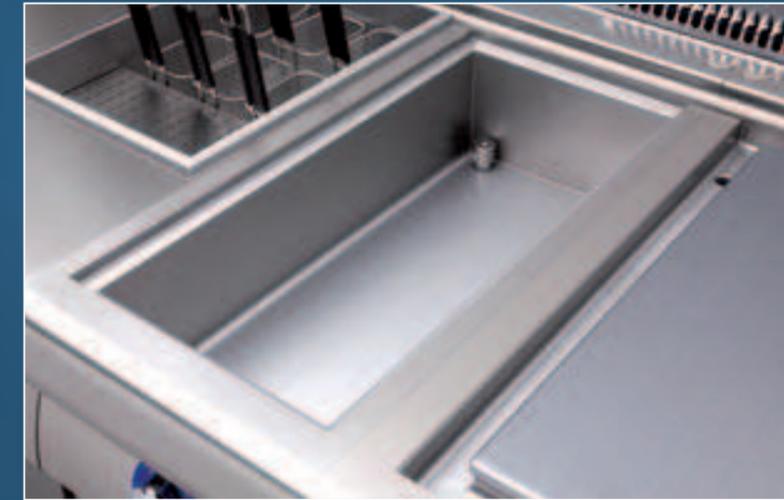
- L'allumage de toutes les friteuses gaz **ADVANCIA** est facilité par la technologie **Start&Cook™** à allumage électrique de série
- Choisissez votre friteuse parmi une large gamme, de la plus petite capacité de 2x6 litres jusqu'aux friteuses 25 litres montées en batterie pour cuire de 15 à 250 kg 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

MARMITE PLUS



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

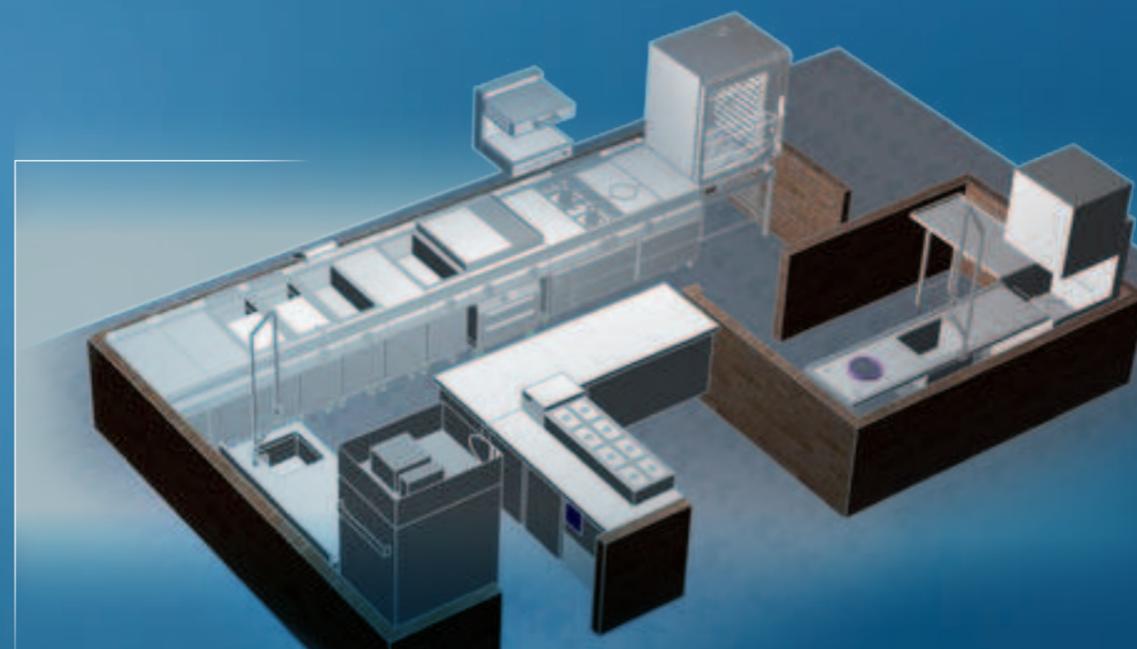
BASE DE CALCUL	PIANO STANDARD	ADVANCIA	ÉCONOMIE
MATIÈRES PREMIÈRES 250 g de viande brute / couvert Économie en matières premières en sauteuse avec et sans régulation : 10 % Coût matières premières : 10 € / Kg	10 238 €	7 313 €	2 925 €
ÉNERGIE Puissance installée piano STANDARD : 65,5 kW Puissance installée piano ADVANCIA : 61,1 kW Coût du kW gaz : 0,045 € Coût du kW électrique : 0,095 €	8 824 €	6 968 €	1 856 €
TEMPS DE NETTOYAGE 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
synegdeee@recystempro.com

▶ ou le CONSTRUCTEUR

Décret 2005-829 du 20.07.2005

