



BONNET

**OPTIMUM 700**  
PIANOS MODULAIRES

# COMPACTE ROBUSTE FIABLE

## OPTIMUM 700, UNE PRODUCTIVITÉ ÉLEVÉE POUR DES ESPACES RÉDUITS

 Fabriquée en France, la gamme **OPTIMUM 700** a été conçue pour répondre aux demandes de performance et d'ergonomie des chefs les plus exigeants.

### ESPACE RESTREINT A FORT POTENTIEL

Alliant modernité, flexibilité à robustesse, **OPTIMUM 700** a été développée pour répondre au mieux à vos besoins tout en s'adaptant aux cuisines les plus exiguës.

La gamme modulaire **OPTIMUM 700** offre une solution complète, répondant parfaitement aux productions intensives.

### ROBUSTESSE

Un dessus 20/10ème tout inox associé à une structure monocoque soudée laser, garantit la longévité du matériel et l'étanchéité entre chaque module à bord franc.

### CONFIGURATIONS

**OPTIMUM 700** offre de multiples configurations possibles : sur pieds, sur socle, suspendue sur mur béton ou inox, sur soubassement réfrigéré, en version adossée ou dos à dos.







### SOUBASSEMENT REFRIGERE

- **Optimisation de l'espace :**  
Permet de conserver la mise en place préparée dans l'espace de cuisson



# OPTIMUM 700

## VERSION ELECTRIQUE

### BAIN MARIE

- **Optimisez l'espace :**  
Assemblage bords francs
- **Nettoyage facilité :**  
Bain Marie avec vidange
- **Grande capacité :**  
3 GN 1/3



### PLANCHAS

- **Précision des cuissons :**  
Régulation en température
- **Finition en Acier Martin,**  
lisse ou rainurée pour réaliser des marquages
- **Finition chrome dur,**  
pour un nettoyage facilité et une réduction des émissions de chaleur
- **Confort de travail :**  
Goulotte extractible de récupération des exsudats



FlushTop



EasyCleaningSystem



FullPowerSystem



AirFlexSystem



## FRITEUSE

- **Économisez votre huile :**  
Régulation en température électronique avec dégivrage automatique
- **Confort de nettoyage :**  
Résistances pivotantes pour un accès total à la cuve
- **Système de filtration intégré multiplie la durée de vie de l'huile par 4 !**



## INDUCTION

- **Réactivité :**  
2 foyers de 5kW
- **Longévité :**  
Induction prévue pour un usage intensif
- **Confort :**  
Supprime les émissions de chaleur
- **Économique :**  
Rendement supérieur à 90%



## PLAQUE COUP DE FEU ELECTRIQUE

- **Performance :**  
Gradient de température important de 100 à 500°C
- **Nettoyage facilité :**  
Collecteur inox pour évacuer les infiltrations
- **Ergonomie :**  
Plaque affleurante au plan de travail





# OPTIMUM 700

## VERSION GAZ

### PLAQUE COUP DE FEU GAZ

- **Facilité de nettoyage :**  
Surface affleurante au plan de travail
- **Puissance :**  
Plaque en fonte massive, jusqu'à 13 kW pour un gradient de température de 100 à 500°C
- **Ergonomie :**  
Commandes à hauteur, protégées des chocs et débordements



### FELIX VIF5 GAZ

- **Rendement élevé :**  
Technologie à flamme horizontale pour des économies d'énergie
- **Performance :**  
De 50 à 60% de rendement du ralenti au plein feu
- **Nettoyabilité :**  
Travail possible avec fond d'eau grâce au bac embouti et étanche



### FRITEUSE ET RESERVE A FRITES

- **Réduisez vos consommations :**  
9% d'économie d'énergie grâce à la régulation électronique
- **Simplicité d'utilisation :**  
La technologie Start & Cook permet un allumage tout automatique
- **Confort de nettoyage :**  
Un accès total à la cuve
- Réserve à frites équipée de deux émetteurs infrarouges



FlushTop



EasyCleaningSystem



Start&Cook



FullPowerSystem



AirFlexSystem



CloseContact

**CHARCOAL**

- **Performance :**  
Une solution à tous les besoins de marquage et de production  
Trois hauteurs de cuisson disponibles
- **Confort d'utilisation :**  
Allumage électrique de série
- **Nettoyage parfait :**  
Éléments démontables sans outil

**PLANCHA**

- **Confort de travail :**  
Allumage électrique
- **Précision des cuissons :**  
Répartition homogène de la température
- **Finition chrome dur,**  
pour un nettoyage facilité et une réduction des émissions de chaleur
- **Finition en Acier Martin,**  
lisse ou rainurée pour réaliser des marquages



## OPTIMUM 700

**MARMITE CHAUFFE INDIRECTE**

- **Solution robuste et multi usage** pour les besoins d'une production élevée
- **Confort :**  
Remplissage automatique en eau de la double enveloppe

**SAUTEUSE MULTIFONCTION**

- **Trois modes de cuisson :**  
Braisage, sauté et marmite
- **Qualité de cuisson :**  
Régulation en température de fond de cuve
- **Confort :**  
Arrivée d'eau automatique

BONNET

factory

Usine TGCP - BP 90 069  
 Z.I. Rue Paul Hérault, 39801 POLIGNY FRANCE  
 Tel : +33 (0)3 84 73 75 77 - Fax : +33 (0)3 84 73 75 66  
 SAS au capital de 1 500 000 € RCS Lons-le-Saunier - Siret 383 948 205 00018

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

► RECYSTEM-PRO  
 33(0) 825 800 600 ou  
[synegdeee@recystempro.com](mailto:synegdeee@recystempro.com)

► ou le CONSTRUCTEUR

Décret 2005-829 du 20.07.2005

