

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 exigües.

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



FLANCHA

- **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 VIFS 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

► ou le CONSTRUCTEUR

Décret 2005-829 du 20.07.2005

