

BONNET

EQUAJET



FACILE et **RAPIDE**

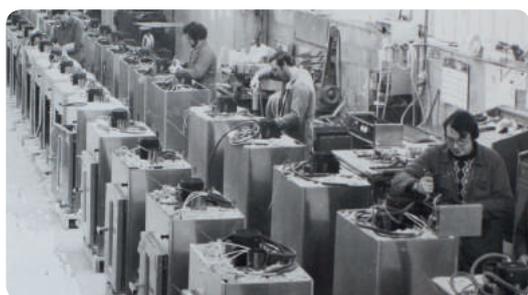
Une technologie inspirée par vos exigences

FOUR MIXTE



LA CULTURE DE L'INNOVATION

Depuis plus de 100 ans, Bonnet travaille en étroite collaboration avec les chefs les plus exigeants pour créer des solutions technologiques adaptées à chaque cuisine, chaque culture, chaque savoir-faire.



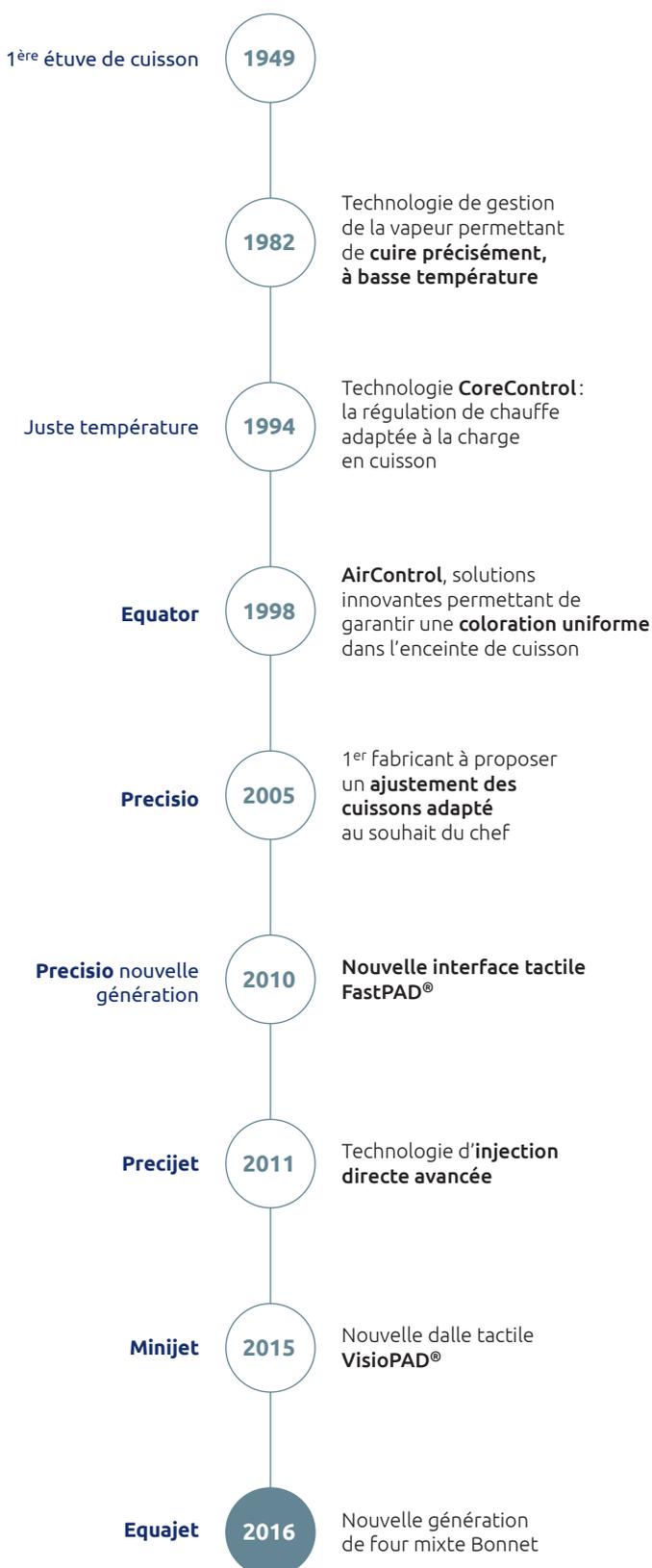
Cette expertise permet aux ingénieurs de notre usine basée à Poligny au cœur du Jura, de concevoir et fabriquer des fours hautes performances, étudiés pour **couvrir l'éventail des besoins spécifiques des professionnels de la restauration commerciale et collective.**

Pour finaliser la gamme Equajet, nos équipes ont interviewé 110 chefs à travers l'Europe, dans 10 pays différents.

Notre département de Recherche & Développement compte aujourd'hui une équipe de plus de 20 personnes, des outils d'analyse de pointe (labo, CAO, simulation numérique), des méthodologies de développement performantes (nouvelles technologies, analyse marketing, outils spécifiques ITW), des supports externes (réseau national et international, usines cuisson Europe et US) et des projets de recherche (Tech Centre ITW, universités, OSEO).

■ ■ Fabrication Française

Le spécialiste de la cuisson depuis 1949



EQUAJET

UN FOUR SIMPLE D'UTILISATION ET RÉACTIF

+ FACILE

Maîtrise immédiate du four par vos équipes avec VisioPAD, son tableau de commande facile et intuitif.

Confort de la vue panoramique grâce à la porte XXL du four.

Chargement sûr et ergonomique dans le sens de la largeur.

+ RAPIDE

Enchaînez vos cuissons grâce à un changement d'ambiance immédiat, Equajet répond à vos attentes dans l'instant.

Descente rapide de température, porte fermée.

+ FIABLE

Equajet analyse en continu l'ensemble de ses composants et la qualité de l'eau: garantie d'une continuité de service sans faille à la hauteur de vos exigences.

+ PROPRE

Réalisez de véritables économies en eau, énergie et matières premières, grâce à la technologie vapeur injection avancée et la régulation de puissance automatique.



+ FACILE et CONFORTABLE

Une interface simple et lisible

3 sec.
TOP chrono
pour lancer
la cuisson

L'écran de contrôle vous assure une navigation simplifiée. Vous accédez directement aux fonctionnalités et lancez la cuisson en une pression !

Les nombreuses fonctions comme le **coup de buée**, le **maintien en température**, le **oura**, la **ventilation réduite** ou le **réglage du pourcentage** de l'humidité sont en **accès direct** et répondent parfaitement à vos exigences quotidiennes.

6 modes
de cuisson

Equajet est facile à paramétrer

- **Plus de 18 recettes enregistrées de série**, reprenant les principales cuissons de viandes, poissons, légumes et pâtisseries.

- **Laissez libre cours à votre imagination** et créez rapidement **vos propres recettes**. Vos cuisiniers pourront respecter le déroulé de recettes.

100 programmes

Vous pouvez programmer jusqu'à 100 recettes personnelles! Possibilité de récupérer les courbes de températures sur clé USB*.

* Kit accessoire vendu séparément, intégrable dans le temps.



Une vision panoramique

Jusqu'à
+33%
de surface
vitrée*



Une vue d'ensemble en un seul regard – même à distance – du contenu du four, de l'évolution de la cuisson, sans ouverture de porte, et également de l'écran de contrôle.

Une vision sur toute la largeur de la plaque.

Le four valorise la noblesse du produit et le savoir-faire en offrant à votre cuisine ouverte « une dimension spectaculaire ».

L'éclairage intérieur LED permet d'avoir une vue globale de l'avancement de ses cuissons.

* La surface vitrée de la porte est jusqu'à 33 % supérieure à celle d'un four 10 niveaux, au sens de chargement en longueur.

+ FACILE et CONFORTABLE

Ergonomie

Prise en main facilitée grâce au chargement en largeur.

Exploitation de l'intégralité de la surface de chacun des niveaux, qualité très appréciable pendant le service: **100 % de l'espace est utilisé.**



Un nettoyage simplifié et économique

Cycle
LÉGER
17 min*

Cycle
MOYEN
26 min*

Cycle
INTENSIF
36 min*

2 sec. suffisent pour lancer le cycle de nettoyage! Vous le lancez en fin de service et la brièveté du cycle vous assure de redémarrer avec un four propre.

La fonction rinçage remplace la douchette et vous fait gagner du temps.

Pas de contrainte: le nettoyage peut se faire avec les différents produits détergents proposés sur le marché. Vous êtes donc libre de choisir.

Avec l'option lavage automatique, vous n'avez **plus de contact avec le produit lessiviel** qui est directement relié au four.

Gain de temps sur les cycles de lavage: plus de 50 % de temps économisé par rapport à certains fours du marché, en mode intensif**.

* Pour four mixte 6 et 10 niveaux avec option lavage automatique.

** En version lavage automatique.





+ RAPIDE et PRÉCIS

Rapidité de cuisson, disponibilité du four

Equajet est prêt dès l'allumage,
pas de préchauffage de chaudière.

Rapidité de montée en température
(un degré par seconde), refroidissement
automatique de l'enceinte de cuisson.

Gain de temps grâce aux combinaisons
de cuissons (jusqu'à 6 étapes par recette).

Un four réactif

Equajet est très rapidement disponible grâce
à un **refroidissement rapide et automatique**
porte fermée, sans intervention extérieure.
Pas de dégagement de fumée ni de chaleur,
aucune nuisance dans votre cuisine.

Equajet travaille en **mode injection directe**
pour une **production de vapeur instantanée**.*

* Possibilité chaudière en option

Gratin dauphinois
18 min



Poulet rôti
38 min



Crème brûlée
10 min



Changement d'ambiance rapide, Equajet passe instantanément
du mode vapeur à sec, grâce à l'ouverture de la cheminée
qui évacue rapidement un maximum d'humidité.

Sec
⇕
Vapeur

Haute
Température
⇕
Basse
Température

Une précision et une parfaite homogénéité de cuisson

Quels que soient leur positionnement et leur hauteur dans le four,
vos viandes, gratins, légumes, pâtisseries ou cuisson sous vide cuisent
de façon uniforme, cuisson après cuisson.

L'utilisation de la sonde à cœur débrochable* permet une grande
précision de cuisson et un résultat produit tendre, moelleux et juteux.

Equajet propose 2 types de sonde à cœur débrochantes, une pour les
produits de taille standard, l'autre pour les produits délicats.

Pour éviter tout dépassement de température et vous garantir une
précision de cuisson dans le degré près, **Equajet ajuste automatiquement**
la puissance de chauffe en fonction de la charge en cuisson.

Précision d'humidité, ambiance de cuisson idéale pour chaque produit.
Permet un gain de poids et évite les surcuissons.

* Prise pour sonde à cœur installée de série / Sonde à cœur vendue séparément.



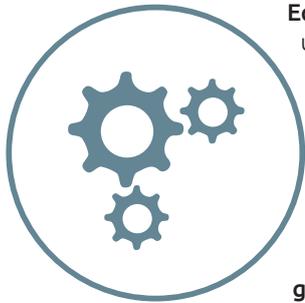


BÖNNET
EquaJet



+ FIABLE et DURABLE

Une fiabilité exceptionnelle dans le temps



Equajet est équipé du Twin Control:

un dispositif d'autodiagnostic, qui analyse le contexte de travail (graisses, poussières, chocs...). Il permet de basculer vers un **mode alternatif** en cas de problèmes techniques survenus dans la cuisine. Equajet réagit aux différents problèmes en envoyant un signal qui informe le chef.

La continuité de service est toujours garantie.

Autodiagnostic de la qualité de l'eau, Equajet agit préventivement.

Votre four anticipe la baisse de qualité de l'eau et vous avertit de la nécessité de renouveler le sel ou de remplacer la cartouche.

Un chariot heurte violemment l'écran du four?

Fermez 3 fois la porte du four pour déclencher un « mode urgence », qui permet une cuisson continue en air pulsé à 180°, évitant ainsi de paralyser la cuisine.

La molette de sélection subit un choc brutal?

Vous continuez à paramétrer vos cuissons en utilisant le pavé numérique sur l'écran.

Le système de refroidissement de l'espace technique est encrassé?

Pour éviter toute surchauffe, le four limite la température de cuisson et vous demande de nettoyer le filtre à graisse sous le four.

+ PROPRE et RENTABLE

Des économies d'énergie et de matières premières

50%*
d'économie
en eau

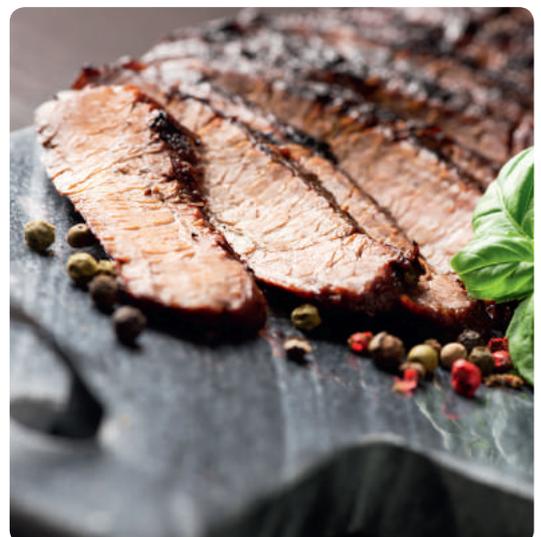
Grâce au **CoreControl**, une fois la température de consigne atteinte, le four limite sa puissance et réduit sa consommation de deux tiers.

L'injection directe de vapeur évite une consommation superflue d'eau et d'électricité. Pas de préchauffage de chaudière donc pas de surconsommation d'électricité liée au maintien en température de la réserve d'eau.

3%*
d'économie
en énergie

Les combinaisons des modes de cuissons, associées à une grande précision de température limite votre perte de matières premières. Pour confirmer l'expression selon laquelle j'achète au kilo, je vends à la portion.

Equajet, une manière simple de préserver la planète et vos factures.



* En comparaison avec les fours mixtes Equator.

Les chefs ont la parole



Unité de production des crèches, école primaires et maternelles, publiques et privées.
Locmaria-Plouzané (Finistère). 500 couverts / jour.

Chaque matin, on a 3h15 de prod. On démarre à 7h15, à 10h30 tous les exports partent : des temps de production courts et des volumes importants... Ça fait 25 ans que je travaille en collectivité, j'utilise mon four mixte Bonnet depuis 3 ans, c'est l'idéal. Le niveau de cuisson est uniforme et on est en 20 niveaux! Les délais de cuisson ont diminué. En collectivité, on démarre beaucoup à partir de légumes surgelés cuits, on a besoin de cuissons vapeur réactives. 18 paniers de légumes surgelés, c'est courant pour moi. Il n'y a pas de baisse de régime, ni de puissance.

« Je ne pourrais plus revenir en arrière et utiliser un autre matériel »

Je travaille beaucoup la nuit en cuisson basse température. Je lance la cuisson en partant à 16h30. Viandes en sauce, viandes rôties... le matin, elles sont fondantes, on a un super résultat. Le tableau de commande? Je pense que c'est à la portée de tout le monde. La prise en main est rapide. C'est facile, ludique, ça donne envie de bosser le matin.



Restaurant Paradis
14 rue de Paradis 75010 Paris
160 couverts / jour.

J'apprécie beaucoup le côté multifonctions du four. Pendant la mise en place, le mode vapeur me permet de cuire tous les légumes, sans perte de temps, d'eau ou d'énergie. Cela évite la multiplication des casseroles sur les fourneaux. La densité vapeur est bonne. Pendant le service, j'utilise beaucoup le mode sec. Avec mes anciens fours, l'air pulsé asséchait beaucoup les produits. Plus maintenant. J'ai deux fours, l'un que j'utilise pour mes entrées, desserts et légumes l'autre principalement pour les viandes et poissons.

Depuis bientôt 4 ans, j'utilise un four mixte Bonnet.
Je suis très satisfait de sa résistance.

Pour les basses températures et les cuissons très techniques et précises, je me sers beaucoup de la sonde à cœur débrochable : pour un foie gras, un gros poisson en croûte de sel par exemple, ou un beau rôti saignant de bœuf. Avant on était obligé d'ouvrir le four plusieurs fois en cours de cuisson et de piquer le produit. Avec un four mixte Bonnet, on a plus de précision dans la cuisson et dans les réglages.



UNE SOLUTION UNIQUE 100% BONNET



Le four mixte Equajet

Avec ses 6 modes de cuissons, **Equajet** devient un outil de production polyvalent, idéal pour vos **gratins, pâtisseries, cuissons de viandes, cuissons basse température, séchage ou cuisson sous vide...**

Equajet vous garantit une **cuisson homogène**, un appoint de cuisson **respecté dans le degré**, et une coloration uniforme.

En combinant le Cuiseur Vapeur Haute Pression avec l'Equajet, Bonnet répond à toutes vos attentes sur seulement 1 m²!

GAIN DE PLACE
Réduction des pertes
ECONOMIE
de temps **RESPECT**
DU PRODUIT

*Une solution unique sur le marché:
rapidité et polyvalence, en seulement 1 m²!*

Cuiseur Vapeur Haute Pression

Vos cuissons à la seconde, pour **préserver les qualités nutritionnelles et la saveur** du produit. Limitez les temps d'envoi et facilitez vos fins de services grâce aux performances du cuiseur vapeur haute pression Bonnet.

Temps de cuisson records





**Compact
kitchen**

la cuisine
compacte
évolutive.

COMPACT KITCHEN

Évolutif et polyvalent, un concept novateur au service des professionnels

11 MODES DE CUISSON, UN SEUL CONCEPT

Air pulsé Cuisson pression
Cuisson vapeur Cuisson mixte
Cuisson à l'anglaise Griller Frire
Poêler Sauter Braiser Mijoter

+ OPTIMISÉE

- **Augmentation** de la capacité de production
- **Simplification** de l'espace de cuisson
- **Diminution** de la surface de la cuisine
- **Gain d'énergie et de temps**, effort quotidien allégé

+ ÉVOLUTIVE

Pensée pour s'adapter à vos besoins en fonction du nombre de couverts et de l'évolution de votre activité.

**MOINS DE
PUISSANCE INSTALLÉE
PAS DE CANIVEAU
+ DE PRODUCTION
Moins de surface de hotte
Moins de pas
Moins de nettoyage
PLUS DE POLYVALENCE**

+ PRODUCTIVE

- Pendant la **mise en place**
- Pendant le **service**
- Pendant le **nettoyage**

+ DESIGN

- **Rationalisation des gestes et déplacements** au sein de l'espace de travail
- **Équipement compact**, ergonomique, polyvalent
- **Environnement inspirant**



DESCRIPTIF TECHNIQUE DE L'EQUAJET



Interface	
Dalle tactile, intuitive et rapide	■
Molette de sélection	■
Technologie	
CoreControl : Régulation de la puissance adaptée à la charge	■
JetControl : technologie injection avancée	■
Chaudière	option
Mode de cuisson	
Vapeur Basse température 30 - 97°C	■
Vapeur saturée 98°C	■
Vapeur surchauffée 99 - 105°C	■
Air pulsé 0 - 250°C	■
Mixte 30 - 250°C	■
Régénération	■
Fonction	
Préchauffage automatique	■
Réglage de l'humidité %	■
Vitesse de ventilation 10 - 100 %	■
Cheminée Oura	■
Mode maintien en température	■
Coup de buée (humidificateur)	■
Refroidissement auto ou manuel porte fermée	■
Programmation & Connectivité	
Nombre de programmes disponibles	100
Nombre de programmes pré-enregistrés	18
Blocage des programmes	■
Port USB	accessoire
Lavage & Environnement	
Analyse continue de la qualité de l'eau	■
Programme de lavage semi-auto	■
Cycles de nettoyage tout automatique	option
Rinçage rapide	■
Caractéristiques techniques	
Frein du ventilateur	■
Prise pour sonde à cœur de façade débrochable	■
Sonde à cœur débrochable	■
Sonde à cœur débrochable produit fin	accessoire
Kit de raccordement sur optimiseur d'énergie (de série sur les 20 niveaux, en option sur les 6 et 10 niveaux)	option

LA SOLUTION

GAMME COMPLÈTE 6, 10 ET 20 NIVEAUX

*Nombre de repas, encombrement...
Optez pour la solution Equajet qui correspond à vos besoins.*



	6N GN 1/1	10N GN 1/1	10N GN 2/1	6+6N GN 1/1	6+10GN 1/1	20N GN 1/1	20N GN 2/1
VERSION ÉLECTRIQUE	EJ061E	EJ101E	EJ102E	EJ661E	EJ611E	EJ201E	EJ202E
Alimentation kW	● ■ / 9,3	▲ ■ / 15,3	▲ ■ / 24,3	▲ ■ / 18,6	▲ ■ / 24,6	▲ ■ / 27,7	▲ ■ / 54,7
Poids (kg) (brut/net)	130	150	165	236	225	261	288
VERSION GAZ	EJ061G	EJ101G	EJ102G	-	-	EJ201G	EJ202G
Alimentation kW	● Gaz / 23	● Gaz / 23	● Gaz / 23	-	-	● Gaz / 45,5	● Gaz / 45,5
Poids (kg) (brut/net)	137	160	175	-	-	303	325
Espacement	83 mm (65 mm*)	67 mm	67 mm	83 + 83 mm (65+65 mm*)	83 + 67 mm (65+67 mm*)	65 mm	65 mm
Nombre de repas par jour	180	240	480	2 x 180	180 + 240	470	840
LxPxH (mm)	920 x 846 x 899	920 x 846 x 1069	920 x 1171 x 1069	920 x 887 x 1825	920 x 887 x 1945	990 x 862 x 1947	990 x 1187 x 1947
Plaques GN 1/1 (325x530)	6 (8*)	10	20	6 + 6 (8* + 8*)	6 (8*) + 10	20	40
Profondeur max. des bacs (mm)	75 (55*)	55	55	75 (55*)	75 (55*) / 55	55	55

Appareils fonctionnant à l'électricité: ● 1- 230 V 50 Hz + T ▲ 3- 230 V 50 Hz + T ■ 3- 400 V 50 Hz + T+N

*kit glissières 8 niveaux

BONNET

EQUAJET



FOUR MIXTE

Usine TGCP • BP 90 069

Z.I. Rue Paul Héroult • 39801 POLIGNY FRANCE

Tél. : +33 (0) 3 84 73 75 77 • Fax : +33 (0) 3 84 73 75 66