

BONNET



"LE" MINI FOUR MIXTE
La compacité sans compromis





525 mm



PLUS COMPACT

Avec Minijet,
repensez votre cuisine !

Minijet, les performances de cuisson d'un four standard dans une solution compacte ! Il permet de libérer jusqu'à 40 cm d'espace. Réagencez votre espace de travail en y intégrant **un nouveau module** ou **une nouvelle zone de dressage**.



BONNET

Minijet, le premier four
compact du marché qui
a tout d'un grand.

PLUS COMPACT
PLUS RAPIDE
PLUS PRECIS
PLUS PROPRE



PLUS RAPIDE

Avec Minijet,
la performance est à votre service.

	Mise en place	Service	Nettoyage
Gain de temps <i>Minijet</i>	15%	5%	75%

Gagnez du temps et produisez plus !



PLUS COMPACT

REDUISEZ LA TAILLE DE VOTRE FOUR

En adaptant le volume du four à votre besoin de production quotidien, *Minijet* vous permet d'**augmenter votre surface de travail** ou d'**installer un module complémentaire** sans devoir repenser votre cuisine.

PLUG & PLAY

Par sa facilité d'installation, *Minijet* se positionne dans les espaces les plus réduits sans intervention sur votre compteur électrique, et se raccorde sur une prise 220V.

Une cuisine de restaurant, un office room service, un self d'un restaurant d'entreprise, *Minijet* est la solution idéale à votre besoin d'espace et de puissance.

Surprenez-vous en découvrant **les capacités de *Minijet* !**

Durant la mise en place

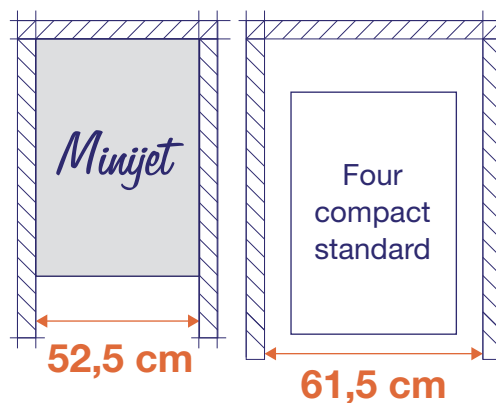
- Viennoiserie : 60 pièces par passe
- Meringue : 12 plaques par passe
- Roti de bœuf : 6 pièces par passe
- Volaille : 12 poulets toutes les 60 min
- Brocoli frais : 10Kg toutes les 10 min
- Gratin dauphinois : 80 portions toutes les 30 min
- Viande en sauce à Basse température : 10Kg par cuisson

Durant le service

- 12 assiettes en remise en température par passe
- 6 niveaux en accès direct



40 cm de moins
qu'un four mixte standard



Minijet peut être adossé
au mur sans zone de sûreté.

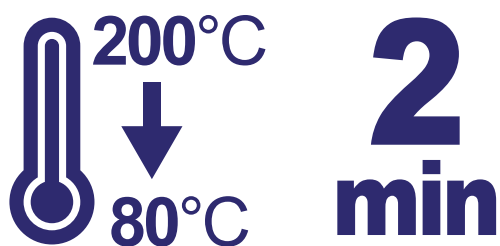


AVIS DU CHEF :
Utilisez les 12 niveaux
disponibles pour réaliser
votre mise en place pour
la semaine.





PLUS RAPIDE



PRENEZ DU PLAISIR AVEC VISIOPAD

VisioPAD devient l'interlocuteur privilégié entre vous et vos cuissons. **En un regard**, VisioPAD vous indique l'ensemble des informations liées à la cuisson en cours.



AVIS DU CHEF :

Communiquez votre savoir-faire à travers vos recettes enregistrées dans VisioPAD. Profitez des 18 recettes multi-phases programmées et récupérez les données HACCP sur clé USB.

CHANGEZ DE CUISSON AU GRE DE VOS ENVIES

Un retard de livraison, une réservation de dernière minute, *Minijet* vous libère l'esprit en vous garantissant des cuissons rapides et une disponibilité constante.

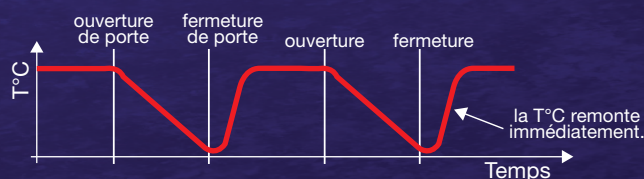
En combinant phases de coloration et cuisson à Basse Température dans un temps réduit, *Minijet* préserve le moelleux et limite la perte de vos produits.

FLUIDIFIEZ VOTRE SERVICE !

La réactivité de *Minijet* améliore le service de vos clients soucieux de se restaurer rapidement et augmente votre capacité de couverts.

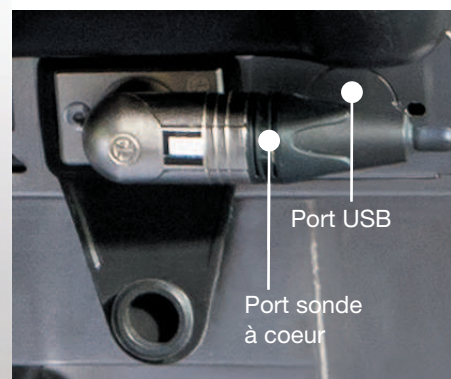
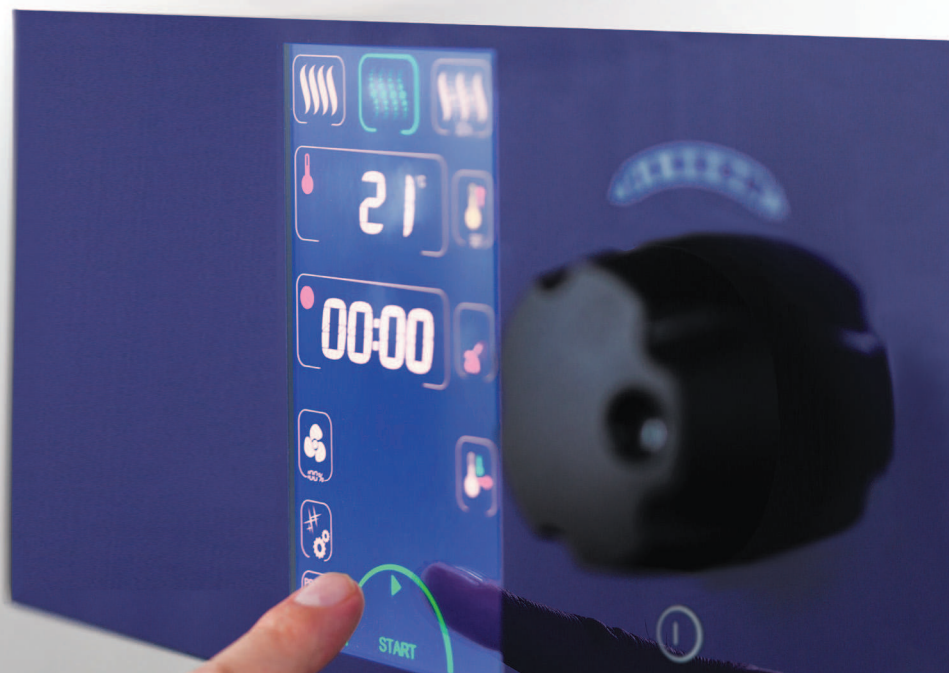
Seul *Minijet* est capable de changer d'ambiance de cuisson en quelques secondes !

- moins de 2min suffisent pour passer de 200°C à 80°C.
- en mode vapeur, la saturation de l'enceinte de cuisson est immédiate.



AVIS DU CHEF :

Le refroidissement du four s'effectue automatiquement porte fermée ! Pas de dégagement de fumée dans la cuisine. Toutes les graisses et fumées sont captées par la hotte.



rythme de vos services



PLUS PRECIS

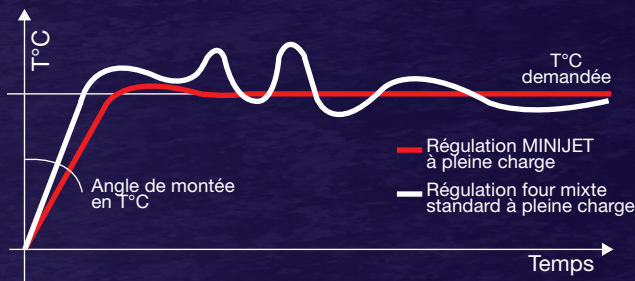


Au degré
près

VALORISEZ VOS CUISSONS

Osez des cuissons précises dans le degré demandé grâce à la technologie **CoreControl**.

Peu importe le mode de cuisson utilisé, le four **ajuste sa puissance à la charge**.



UN VISUEL DIGNE DE VOTRE SAVOIR-FAIRE !

La qualité de ventilation est assurée par **une turbine autoreverse**. Des performances de coloration identiques aux fours mixtes BONNET de taille standard.

Lors de vos cuissons, *Minijet* analyse la phase de montée en température et de régulation pour anticiper les pics de température et éviter les surcuissons. Peu importe la charge de produit frais ou surgelé, *Minijet* **ajuste le temps réel de cuisson** pour vous garantir **un appoint constant**, tous les jours de la semaine.

Que vous cuisiez 1 ou 10kg de légumes, vos clients auront **toujours le même résultat** sans aucune manipulation de votre part !

APPORTEZ DU CROUSTILLANT A VOS CUISSONS

Technologie AirDry+ : vos produits croquants en un temps record.

Moins d'1 heure suffit pour réaliser des chips de fruits croustillantes et fondantes.



AVIS DU CHEF :

Optez pour la sonde à cœur débrochable qui assure des cuissons en toute sérénité.





PLUS PROPRE

UNE EVIDENCE, de série.

Le nettoyage automatique et sans manipulation de *Minijet*, vous permet de garder votre four propre durant toute la journée.

Restez maître de vos achats ! Le système de lavage automatique développé pour *Minijet* ne vous impose aucun produit lessiviel spécifique.

Minijet propose un mode de lavage intensif, destiné à maintenir votre four propre comme au 1er jour.

Moins de 20cl de produit

17 minutes par lavage

Gagnez plus de 2h de cuisson par jour !



AVIS DU CHEF :

Pensez à utiliser la fonction rinçage automatique après vos cuissons salissantes. 3 minutes suffisent à éliminer les grosses particules.

UN FOUR RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT.

La phase de lavage est connue pour être la plus gourmande en eau, c'est pourquoi BONNET a mis au point un système performant pour limiter les consommations tout en garantissant un résultat parfait.



A comparaison avec un four standard, *Minijet* réduit vos consommations de lavage considérablement.

Eau - 12%

Energie - 84%

En adaptant automatiquement la puissance du four à la charge en cuisson, la technologie CoreControl limite les consommations d'énergie. Une fois la température de l'enceinte stabilisée, *Minijet* ne consomme plus que 30% de sa puissance. De réelles économies au quotidien !

BONNET, accompagné par BUREAU VERITAS CODDE, a étudié le cycle de vie de sa gamme *Precejjet*, de l'extraction des ressources naturelles jusqu'au recyclage en fin de vie.

BONNET s'engage à vous proposer des fours toujours plus respectueux de l'environnement.



x...de série
 ∞...indisponible
 •...option
 □...kit



MODÈLE	B1MJ061E	B1MJ661E
Nombre de niveaux	6 N	2 x 6 N
Energie	Électrique	Électrique
Capacité culinaire		
Brocolis	10 KG	20 KG
Riz	6 KG	12 KG
Pommes de terre	16 KG	32 KG
Rôtis de porc	17 KG	34 KG
Cuisses de lapin	30-50 P	60-100 P
Poulets 1 Kg	8 P	16 P
Poulets 1,6 Kg	6 P	12 P
Croissants	60 P	120 P
Pains chocolat	60 P	120 P
Caractéristiques techniques		
Espacement entre les 4 niveaux GN 1/1 (mm)	67	67
Espacement entre les 6 niveaux GN 1/1 (mm)	45	45
Espacement entre les 12 niveaux GN 1/1 (mm)	22	22
Dimensions extérieures		
Hauteur (mm)	725	1243
Largeur (mm)	525	525
Profondeur (mm)	850	850
Dégagement maximum porte ouverte (mm)	1328	1328
Hauteur four sur piètement Bonnet (mm)	1600	1843
Poids net (Kg)	72	143
Puissances électriques (KW)		
400/50/3/N+T	6,3	12,5
230/50/1+T	6,3	—
Raccordement eau froide (max 20C)		
Dureté maximale admise:		
TH	7°TH	7°TH
dH	4°h	4°h
Clark	5°e	5°e
Résistivité minimale admise (microSiemens/cm²)	20 µ	20 µ
Interface tactile VisioPAD® en verre trempé	X	X
18 recettes enregistrées	X	X
Système TwinControl intégré	X	X
CoreControl : cuisson au degré près	X	X
Air Control : Gestion du flux d'air	X	X
Airdry+ : Déshydratation rapide des produits	X	X
JetControl : Technologie injection avancée	X	X
Mode vapeur 30-105°C	X	X
Mode convection 0-250°C	X	X
Mode mixte 30-250°C	X	X
Mode maintien en température	X	X
Mode préchauffage	X	X
Full Cleaning System: Programme de nettoyage tout automatique	X	X
Rinçage automatique	X	X
Refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson	X	X
Vitesse de ventilation réglable	X	X
Ventilation autoreverse / turbine freinée (à ouverture de porte)	X	X
Pompe d'introduction du produit de lavage	X	X
Régulation électronique de la température	X	X
Régéthermie possible	X	X
Porte froide à double vitrage athermique	X	X
Eclairage de l'enceinte par bandeau de leds	X	X
Clapet anti retour	X	X
Joint de façade clippé	X	X
Survitrage de la porte	X	X
Goulotte de récupération des condensats	X	X
Condenseur intégré	X	X
Accès technique en façade	X	X
Compatible Advancia (sur plan de travail)	X	∞
Interface USB	□	□
Prise sonde à cœur	□	□
Sonde à cœur produit fin débouchable	□	□
Sonde à cœur rôtisserie débouchable	□	□
Kit 3 grilles	□	□
Porte inversée sur four (ferrage à droite)	•	•

Usine TGCP - BP 90 069
 ZI Rue Paul Hérault
 39801 POLIGNY FRANCE
 Tél. : +33 (0)3 84 73 75 77
 Fax : +33 (0)3 84 73 75 66

