

BONNET

PRECIJET+



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.



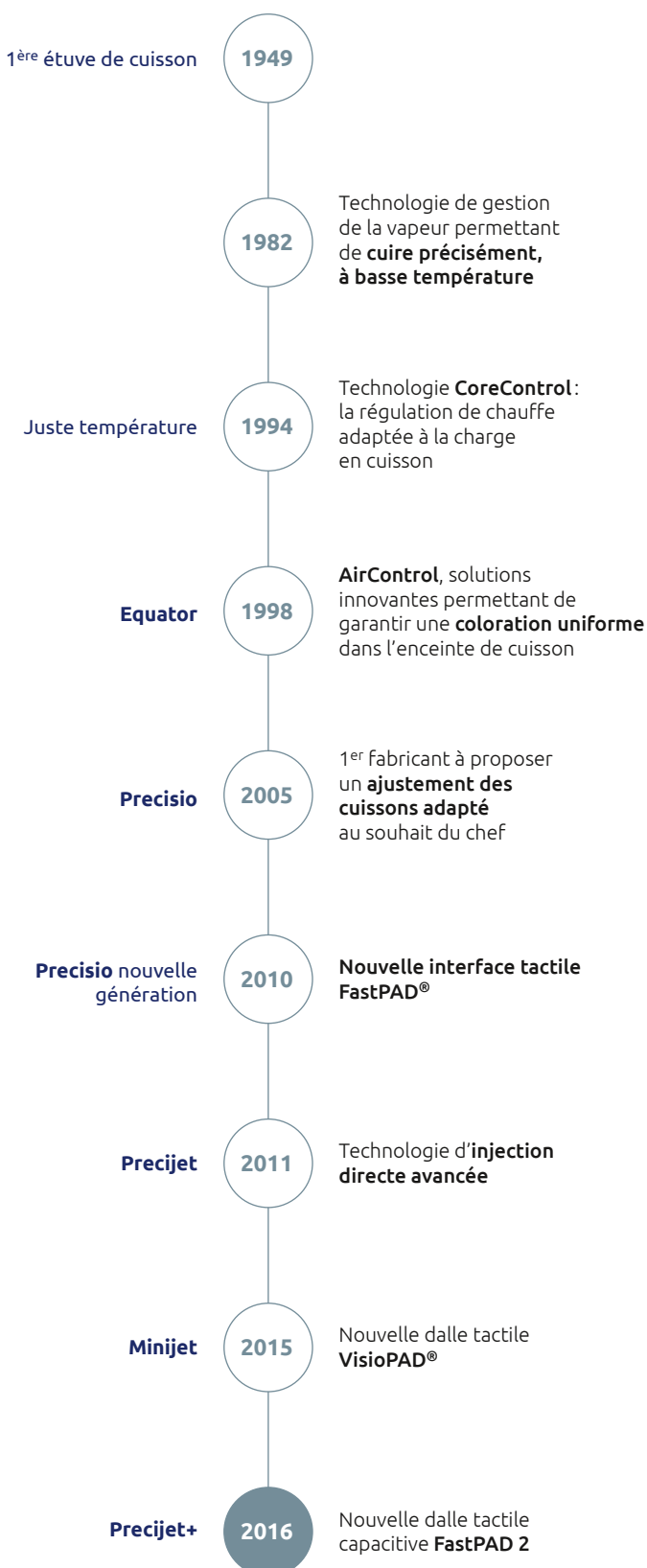
Cette expertise permet aux ingénieurs de notre usine basée à Poligny au cœur du Jura, de concevoir et fabriquer des fours hautes performances, étudiés pour **couvrir l'éventail des besoins spécifiques des professionnels de la restauration commerciale et collective.**

Pour finaliser la gamme Precijet+, 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



PRECIJET+

UN FOUR SIMPLE D'UTILISATION ET RÉACTIF

+ FACILE

Prise en main instantanée du four par vos équipes avec FastPAD2, 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, Precijet + répond à vos attentes dans l'instant.

Descente rapide de température, porte fermée.

Diminuez vos temps de lavage entre chaque service.

+ FIABLE

Precijet+ 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, le procédé de lavage exclusif en circuit fermé et la régulation de puissance automatique.



+ FACILE et CONFORTABLE

Une interface intuitive, lisible, facile d'accès

3 sec.
TOP chrono
pour lancer
la cuisson

L'écran de contrôle est ludique et simple d'utilisation. Lancez la cuisson en une pression! Grâce aux programmes automatiques, vous êtes certain de la constance de cuisson et du résultat final.

Precijet+ est facile à paramétrer

- Plus de 70 recettes enregistrées de série, personnalisables par l'ajout de cuisson à cœur et la coloration de produit.
- Laissez libre cours à votre imagination et créez rapidement vos propres recettes. Enregistrez-les aisément dans vos favoris à l'aide des images, pour y accéder en un instant. Vos cuisiniers pourront respecter le déroulé de recettes.

Vous pouvez programmer jusqu'à 100 recettes personnelles!

Affichage au choix, sous forme de texte ou de photos, via la bibliothèque intégrée.

Un logiciel dédié de traçabilité, permet la collecte des données, cuisson par cuisson, jour par jour, sous forme de courbe pour plus de lisibilité. Interface USB.



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.

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, automatique, économique

Cycle
LÉGER
19 min

Cycle
MOYEN
23 min

Cycle
INTENSIF
41 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.

Déclenchement programmable

Possibilité de programmer le nettoyage sur une semaine en réglant l'heure et l'intensité de lavage.

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

Pas de contact avec le produit lessiviel. Il est directement relié au système de nettoyage.

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





+ RAPIDE et PRÉCIS

Rapidité de cuisson, disponibilité du four

Precijet+ 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

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

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

Gratin dauphinois
18 min



Poulet rôti
38 min



Crème brûlée
10 min



Changement d'ambiance rapide, Precijet+ 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 permet une grande **précision de cuisson**
et un résultat produit tendre, moelleux et juteux.

Pour éviter tout dépassement de température et vous garantir une
précision de cuisson dans le degré près, **Precijet+ 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.





BONNET

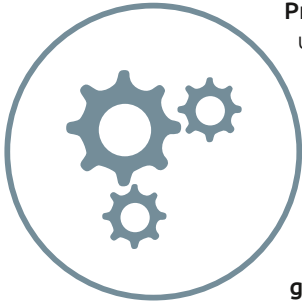
Presys



BONNET

+ **FIABLE** et **DURABLE**

Une **fiabilité** exceptionnelle dans le temps



Precijet+ 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. Precijet+ 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, Precijet+ 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 ou en effleurant la dalle pour monter ou baisser la température.

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

14%*
d'économie
en eau

Grâce au **CoreControl**, une fois la température de consigne atteinte, le four limite sa puissance et par là même sa consommation d'un 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.

Cycles de lavage : des **économies** significatives en eau réalisées **grâce au fonctionnement en circuit fermé** du nettoyage. Le mélange eau / produit lessiviel, est réutilisé pendant plusieurs passages.

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.

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



* Comparé au cycle de lavage ouvert des fours mixtes Equajet.

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 un four 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. L'interface? 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.



Domaine de Revermont - Relais du Silence. Hôtel-Restaurant ★★★ Passenans (Jura). 80 couverts / jour.

On cuit beaucoup à la sonde pendant tout le service et bien sûr pendant la mise en place le matin. Pendant le service, on utilise le programme manuel mais le reste du temps on se sert presque exclusivement du programme automatique. J'aime bien les étapes successives qu'on peut mettre dans un même programme. On peut démarrer en vapeur par exemple et puis passer en mixte.

On utilise les recettes Bonnet préexistantes, mais aussi nos propres recettes, avec les programmes qu'on a créés. C'est facile à programmer.

On ne peut plus travailler avec autre chose, une fois qu'on a travaillé avec ça. On est cinq en cuisine et tout le monde utilise le four; je demande qu'on appuie sur un programme donné. La qualité des cuissons est régulière dans tout le four, identique à tous les niveaux. C'est précis, on peut avoir du croquant, du bien cuit. Et dans le même temps, on peut faire plus de choses en cuisson, on gagne du temps. Le chargement en largeur, c'est plus pratique, on n'est pas obligé d'aller chercher au fond, c'est plus accessible. Là aussi, c'est un gain de temps.



UNE SOLUTION UNIQUE 100% BONNET



Le four mixte Precijet+

Avec ses 7 modes de cuissons, **Precijet+** devient un outil de production polyvalent, idéal pour vos **gratins, pâtisseries, cuissons de viandes, cuissons basse température, séchage ou cuisson sous vide...**

Precijet+ 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 le Precijet+, 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 DU PRECIJET+



| | |
|---|-----|
| Interface | |
| Dalle tactile, intuitive et rapide | ■ |
| Molette de sélection | ■ |
| Technologie | |
| CoreControl : Régulation de la puissance adaptée à la charge | ■ |
| JetControl : technologie injection avancée | ■ |
| 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 | ■ |
| Delta T | ■ |
| Fonction | |
| Multi-produits | ■ |
| Multi-niveaux | ■ |
| 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 | 72 |
| Ajustement appoint de cuisson et coloration possible | ■ |
| Blocage des programmes | ■ |
| Affichage des recettes par photo | ■ |
| Port USB & logiciel de traçabilité | ■ |
| Lavage & Environnement | |
| Suivi des consommations eau, énergie et produits lessiviels | ■ |
| Analyse continue de la qualité de l'eau | ■ |
| Système de nettoyage en circuit fermé | ■ |
| Cycles de nettoyage tout automatique et programmable | ■ |
| Rinçage rapide | ■ |
| Caractéristiques techniques | |
| Frein du ventilateur | ■ |
| Sonde à cœur connectée | ■ |
| Kit de raccordement sur optimiseur d'énergie (de série sur les 20 niveaux, en option sur les 6 et 10 niveaux) | ■ |

LA SOLUTION

GAMME COMPLÈTE 6, 10 ET 20 NIVEAUX

*Nombre de repas, encombrement...
Optez pour la solution Precijet+ 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 | PJ061E | PJ101E | PJ102E | PJ661E | PJ611E | PJ201E | PJ202E |
| 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 | PJ061G | PJ101G | PJ102G | - | - | PJ201G | PJ202G |
| 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

PRECIJET+



FOUR MIXTE

BONNET • 17, rue des Frères Lumière
Z.I. Mitry Compans • F - 77292 MITRY-MORY Cedex
Tél.: +33 1 60 93 70 00 • Fax: +33 1 60 93 70 38

