BONNET

PRECIJET+

FACILE e VELOCE

Tecnologia ispirata dalle vostre necessità

forno combinato

LA CULTURA DELL'INNOVAZIONE

Da oltre 100 anni, Bonnet lavora in stretta collaborazione con gli chef più esigenti per trovare soluzioni tecnologiche che meglio si adattino a ogni cucina, ogni cultura, ogni competenza.

Questo know-how permette agli ingegneri presenti presso il nostro stabilimento di Poligny, nel cuore dello Jura, di progettare e costruire forni ad alte prestazioni **in grado di soddisfare realmente le necessità specifiche dei professionisti nella ristorazione e nel catering.**

Prima di ultimare Precijet+, il nostro team ha intervistato 110 chef in 10 diversi Paesi di tutta Europa.

analisi degli strumenti d'avanguardia: laboratorio, caD, simulazione digitale, metodologie di sviluppo efficaci: nuove tecnologie, analisi di marketing.

oggi, **il nostro reparto di ricerca e sviluppo** è dotato di oltre 20 strumenti d'avanguardia: caD con simulazione digitale, metodologie di sviluppo ad alte prestazioni, analisi di mercato, strumenti itW specifici e supporto esterno: risorse nazionali e internazionali, stabilimenti produttivi di apparecchiature da cucina europei e americani, progetti di ricerca (tech centre itW, università, oSEo).

Produzione francese

Specialisti della cottura dal 1949

1° forno di cottura	1949	
	1982	tecnologia di controllo del vapore che permette **una cottura precisa a basse temperature**
Giusta temperatura	1994	**Tecnologia CoreControl**: La regolazione del calore si adatta alle quantità in cottura
Equator	1998	**AirControl**, soluzioni innovative che garantiscono **una doratura uniforme** nella cavità di cottura
Precisio	2005	il 1° produttore a offrire un **sistema di regolazione semplice** per adattarsi ai requisiti degli chef
Precisio nuova generazione	2010	**Nuova interfaccia tattile FastPAD®**
Precijet	2011	**Tecnologia avanzata a iniezione** diretta
Minijet	2015	nuovo schermo touch **VisioPAD®**
Precijet +	2016	nuovo touchscreen intuitivo **FastPAD 2**

PRECIJET+
UN FORNO FACILE DA UTILIZZARE ED EFFICIENTE

FACILE

Comprensibile all'istante per tutto il vostro team grazie a fastPaD2, facile e intuitivo.

La garanzia di una visuale panoramica grazie alla porta del forno XXL.

Caricamento sicuro ed ergonomico con inserimento teglie nel senso della larghezza.

VELOCE

Passaggio da una ricetta a un'altra istantaneo, grazie al cambio immediato di temperatura. Precijet + risponde alle vostre necessità all'istante.

Riduzione rapida della temperatura, porta chiusa.

Riduzione dei tempi di pulizia tra un servizio e l'altro.

AFFIDABILE

L'analisi continua di Precijet+ garantisce un livello di servizio sempre impeccabile, che soddisfa le vostre aspettative più alte.

ECO

Per ottenere risparmi reali in termini di acqua, energia e materie prime, grazie alla tecnologia avanzata a iniezione di vapore, con procedura di controllo dell'alimentazione automatica e pulizia a circuito chiuso.

Un’interfaccia intuitiva, facile da leggere e utilizzare

3 sec.
per avviare la cottura

Lo schermo di controllo è estremamente piacevole da usare. La cottura viene avviata con un solo tocco! Grazie alle opzioni automatiche, avrete la garanzia di una cottura uniforme e di un risultato finale eccellente.

Precijet+ è facile da programmare:

- **70 ricette registrate come standard**; possono essere personalizzate in un istante coi parametri della temperatura al cuore e la rosolatura dei prodotti.
- **Siate creativi** e date vita velocemente **alle vostre ricette**. **Inseritele facilmente nei preferiti utilizzando le immagini**, così da potervi accedere rapidamente. il vostro staff può semplicemente seguire le ricette man mano che vengono create.

Potete memorizzare fino a 100 ricette personali! Visualizzatele nel modo in cui desiderate, come immagini o testo grazie alla libreria completa. Una piccola quantità di tempo investita vi aprirà la strada a un’intera gamma di possibilità...

Software di tracciabilità dedicato per permettervi di raccogliere i dati da ogni ciclo di cottura, giorno dopo giorno, **in formato grafico**. interfaccia USb.

Visuale panoramica

+33%
di superficie
del vetro*

Tutto ciò che è contenuto nel forno è ben visibile a colpo d’occhio, anche a distanza, durante la cottura e senza dover aprire la porta.

È possibile visualizzare l’intera teglia.

Il forno esalta il prodotto e la vostra competenza, conferendo alla vostra cucina « una dimensione spettacolare ».

L’illuminazione a LED interna offre una visuale chiara sullo stato di avanzamento della cottura.

* La superficie del vetro della porta è maggiore del 33% di quella del forno caricabile per il senso della lunghezza.

FACILE da USARE

Ergonomico

Facile da caricare nel senso della larghezza.

Poter utilizzare per intero lo spazio di ogni livello è un vantaggio apprezzato durante le operazioni; **in questo modo, lo spazio viene utilizzato al 100%.**

Pulizia **semplificata,** automatica, economica

CICLo LEGGEro 19 min

CICLo mEDio 23 min

CICLo intEnSiVo 41 min

2 secondi sono sufficienti per avviare un ciclo di pulizia!
il ciclo può essere avviato a fine servizio; è talmente veloce che avrete la certezza di iniziare nuovamente a cucinare con il forno pulito.

Orari d'avvio programmabili

I cicli di pulizia durante la settimana possono essere programmati sia per orario sia per intensità del lavaggio.

Nessuna limitazione: la pulizia può essere effettuata con un qualsiasi detergente idoneo disponibile sul mercato. Siete liberi di scegliere quello più adatto.

Nessun contatto con sostanze chimiche.
il detergente viene direttamente erogato nel sistema di lavaggio.

Risparmio di tempo sui cicli di lavaggio: Superiore al 50% rispetto ad alcuni forni sul mercato, in modalità ...

ULTRA VELOCE e PRECISO

Cottura rapida, disponibilità istantanea

Precijet+ è pronto nel momento in cui viene acceso non è necessario pre-riscaldare il boiler.

Aumento della temperatura estremamente rapido (un grado al secondo), raffreddamento automatico della cavità di cottura.

Risparmio di tempo grazie alle combinazioni di cottura multiple (fino a 6 fasi per ricetta).

Un forno efficiente

Precijet+ è disponibile in un istante grazie al sistema automatico di **raffreddamento rapido a porta chiusa**, senza intervento dall'esterno. nessun rilascio di fumi o calore, nessun problema in cucina.

Precijet+ funziona a **iniezione diretta per una produzione istantanea di vapore.**

Gratin dauphinois
18 min

Pollo arrosto
38 min

Crème brûlée
10 min

Cambia rapidamente da una temperatura all'altra, dal sistema a vapore a quello a convezione in un batter d'occhio, grazie allo sfiato che permette di eliminare la quantità massima di umidità nel minor tempo possibile.

Convezione ⇕ Vapore

Alta temperatura ⇕ Bassa temperatura

Precisione e cottura perfettamente uniforme

Qualunque sia la loro posizione o il livello della teglia, la carne, la grigliata, le verdure, le torte o i sous-vide vengono cotti tutti in modo uniforme, ad ogni utilizzo.

Usando la sonda al cuore rimovibile* viene garantita la precisione di cottura e i risultati sono morbidezza, umidità e gusto.

Precijet+ offre 2 tipi di sponda spillone rimovibile. Una viene fornita come standard per prodotti di dimensioni regolari e l'altra per prodotti delicati.

Per evitare picchi di temperatura e garantire una cottura assolutamente precisa, **Precijet+ regola automaticamente la potenza per adattarsi alla** quantità di prodotto in cottura.

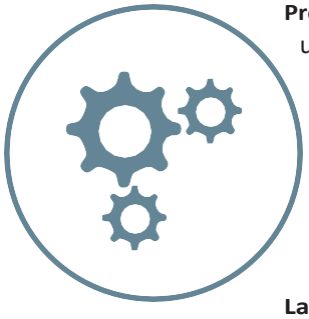
Umidità precisa, un ambiente di cottura ideale per ogni prodotto. riduce la perdita di peso ed evita una cottura eccessiva.

* accessorio venduto a parte.

BONNET
Precijet+
BONNET

AFFIDABILE e DUREVOLE

Affidabilità eccezionale nel corso del tempo



Precijet+ è dotato di Twin Control:
un sistema auto-diagnostico che controlla l'ambiente di lavoro (grasso, polvere, impatti). Permette di passare a una **modalità alternativa** in caso di problema tecnico in cucina. **Precijet+** reagisce ai diversi problemi e mantiene informato lo chef ad ogni fase.

La continuità di servizio è sempre garantita.
Auto-diagnosi della qualità dell'acqua.
Precijet+ è proattivo.

il forno prevede il livello di qualità dell'acqua e vi informa della necessità di rabbocco di sale o di sostituzione della cartuccia.

Un carrello urta il visore del forno?
Chiudere la porta del forno per 3 volte per avviare un ciclo di emergenza a 180° in modalità convezione, evitando la paralisi completa della cucina.

La manopola del selettore ha subito un forte impatto?
È possibile continuare a controllare la cottura con il tastierino numerico oppure sfiorando il touchscreen per aumentare o ridurre la temperatura.

Il sistema di raffreddamento dei vani tecnici è ostruito?
Per evitare il surriscaldamento, il forno limita la temperatura e segnala la necessità di pulire il filtro del grasso che si trova sotto al forno.

ECO e REDDITIZIO

Risparmio di energia e di materie prime

14 %* **di risparmio di acqua**

Grazie a **CoreControl**, una volta raggiunta la temperatura, il forno riduce la potenza fino a un terzo.

L'iniezione diretta di vapore evita il consumo non necessario di acqua e di elettricità (senza pre-riscaldamento del boiler e senza consumo continuativo per mantenere l'acqua costantemente calda e poter creare vapore).

Cicli di pulizia: risparmi considerevoli **d'acqua grazie al ciclo di lavaggio a circuito chiuso.** La miscela di acqua e detergente viene riutilizzata più volte.

La combinazione tra modalità di cottura e temperature estremamente precise limita la perdita di materie prime, confermando il detto: *compri al chilo ma vendi a porzione.*

Precijet +, un modo semplice per salvare il pianeta e il vostro fatturato.

* rispetto al lavaggio a circuito aperto nei forni Equajet.

Uno chef prende la parola

Unità di produzione per asili nido e scuole per l'infanzia.
Locmaria-Plouzané (Finistère). 500 coperti / giorno.

Ogni mattina, abbiamo 3 ore e 15 di produzione, iniziamo alle 07:15 e terminiamo alle 10:30 quando è ora di spedire il tutto: tempi di produzione brevi e volumi considerevoli...
Lavoro da 25 anni in questo settore ma utilizzo il forno Bonnet solo da 3 anni e lo trovo ideale: la cottura è sempre uniforme e offre ben 20 livelli! Il tempo necessario alla cottura è drasticamente diminuito; utilizziamo molte verdure surgelate e abbiamo quindi bisogno di vapore istantaneo. 18 cestelli di verdure surgelate rappresentano la normalità per me ora che non ci sono ritardi temporali o perdite di potenza.

« Non potrei mai tornare indietro e utilizzare uno strumento diverso »

Lavoro molto la notte, con cottura a basse temperature. Inizio il ciclo di cottura alle 16:30. Carne al sugo, arrosto... La mattina è tutto molto tenero. Un risultato eccellente! L'interfaccia? Credo che sia una porta aperta verso il mondo. Facile da imparare, è così semplice che è divertente venire qui la mattina.

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

Cuciniamo molto utilizzando la sonda nel corso del servizio e, a volte, ancora di più durante la preparazione del mattino. Durante il servizio, utilizziamo in genere i programmi manuali, ma per il resto del tempo, usiamo quasi esclusivamente i programmi automatici. In particolare, mi piacciono le fasi successive incorporabili nello stesso programma. Ad esempio, è possibile iniziare con il vapore, per poi passare alla forma combinata.

Utilizziamo le ricette pre-registrate Bonnet, ma anche i programmi di utilizzo creati da noi. La programmazione è molto facile.

Una volta cominciato ad utilizzarlo, non potrai lavorare con nient'altro. In cucina siamo in cinque e ciascuno di noi utilizza il forno.

Io insisto sempre affinché tutti utilizziamo un dato programma. La qualità della cottura è uniforme nel forno e identica su ogni livello. È precisa e la doratura è perfetta. Allo stesso tempo, è possibile realizzare ogni tipo di preparazione, risparmiando molto tempo. Il caricamento per il senso della larghezza è più pratico; non è necessario arrivare al fondo; è tutto più accessibile e permette di risparmiare tempo.

UNA SOLUZIONE UNICA
100% BONNET

SALVA SPAZIO
Riduce gli sprechi
Salva tempo
RISPETTA
IL PRODOTTO

Una soluzione unica nel mercato:
velocità e flessibilità in 1 solo m²!

Cottura a vapore ad alta pressione

cottura in pochi secondi **per preservare il sapore e le qualità nutrizionali** del prodotto.
Limitando i tempi di produzione, è possibile migliorare il servizio finale, grazie alle prestazioni del sistema di cottura a vapore ad alta pressione bonnet.

Tempi record di cottura

Pesce **2 min**

Pollo allo spiedo **1min 20**

Pasta riscaldata **10 sec**

Il forno combinato Precijet+

con 7 modalità di cottura, **Precijet+** è diventato uno strumento di produzione estremamente flessibile, ideale per **gratin, dolci, cottura della, cotture a basse temperatura, essiccatura o sous-vide…**

Precijet+ garantisce **una cottura uniforme**, un grado di cottura esattamente come selezionato e una colorazione omogenea.

Abbinando la cottura a vapore ad alta pressione e Precijet+ Bonnet soddisfa tutti i vostri desideri in 1 solo m² !

COMPACT KITCHEN

Evoluta e flessibile, un concept innovativo a servizio dei professionisti

11 MODALITÀ DI COTTURA, UN CONCEPT SINgOLO

Aria forzata **Cotture a pressione**
Cotture a vapore Cotture combinate
Bollire Grigliare **Spadellare** **Soffriggere**
Brasare Cotture a fuoco lento

MENO POTENZA
INSTALLATA
+ PRODUZIONE
MENO SUPERFICIE
per cappa aspirante
Meno movimentazioni
Meno operazioni di pulizia
+ FLESSIBILITÀ

+ OTTIMIZZATO

- **Maggiore** capacità produttiva
- **Semplificazione** dello spazio di cottura
- **Riduzione** dell'area di cottura utilizzata
- **Risparmio di tempo ed energia**, alleggerimento del carico giornaliero

+ EVOLUTO

Pensate alle vostre necessità in termini di numero di coperti e di evoluzione delle vostre attività.

+ PRODUTTIVO

- Durante la **preparazione**
- Durante il **servizio**
- Durante la **pulizia**

+ DESIgN

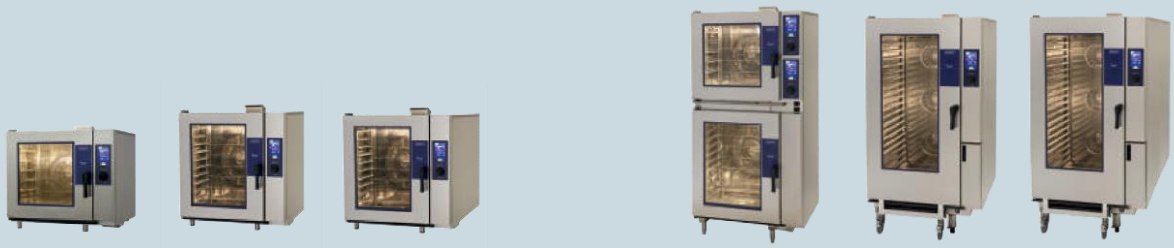
- **Riduzione di tutti i tipi** di movimento al centro dello spazio di lavoro
- **Apparecchiatura** compatta, ergonomica, flessibile
- **Un ambiente che ispira**

DETTAgLI TECNICI DI PRECIjET+

Interfaccia	
touchscreen, intuitivo e veloce	■
manopola di selezione	■
Tecnologia	
corecontrol: regolazione della potenza per adattarsi al carico	■
Jetcontrol: tecnologia ad iniezione avanzata	■
Modalità di cottura	
Vapore a bassa temperatura 30 - 97°c	■
Vapore saturo 98°c	■
Vapore ad alta temperatura 99 - 105°c	■
convezione ad aria forzata 0 - 250°c	■
combinazione 30 - 250°c	■
rigenerazione	■
Delta t	■
Funzioni	
multi-prodotti	■
multi-livelli	■
Pre-riscaldamento	■
regolazione dell'umidità %	■
Velocità della ventola 10 - 100 %	■
Uscita di sfiato	■
modalità di mantenimento della temperatura	■
Getto di vapore (umidificatore)	■
raffreddamento automatico o manuale con la porta chiusa	■
Programmazione e connettività	
numero di programmi disponibili	185
numero di programmi pre-registrati	72
regolazioni del grado di cottura	■
blocco dei programmi	■
Visualizzazione delle ricette tramite foto	■
Porta USb e software di tracciabilità	■
Pulizia e ambiente	
tracciabilità del consumo di acqua, energia e detergente	■
analisi continua della qualità dell'acqua	■
Sistema di pulizia a circuito chiuso	■
Sistema di pulizia automatico e programmabile	■
risciacquo rapido	■
Caratteristiche tecniche	
Ventola con freno	■
Spina per sonda al cuore anteriore rimovibile	■
Sonda al cuore rimovibile	■
Sonda al cuore rimovibile prodotto fine	accessorio
Kit collegamento per ottimizzazione dell'energia (standard su forni a 20 livelli, optional su forni a 6 e 10 livelli)	■

LA SOLUZIONE
gAMMA COMPLETA 6, 10, 20 LIVELLI

Numero di coperti, richieste…
Optate per la soluzione Precijet+ che soddisfa le vostre necessità.



	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
VERSIONE ELETTRICA	PJ061E	PJ101E	PJ102E	PJ661E	PJ611E	PJ201E	PJ202E
Alimentazione kW	● ■ / 9,3	▲ ■ / 15,3	▲ ■ / 24,3	▲ ■ / 18,6	▲ ■ / 24,6	▲ ■ / 27,7	▲ ■ / 54,7
Peso (kg) (lordo/netto)	130	150	165	236	225	261	288
VERSIONE A gAS	PJ061G	PJ101G	PJ102G	-	-	PJ201G	PJ202G
Alimentazione kW	● Gas / 23	● Gas / 23	● Gas / 23	-	-	● Gas / 45,5	● Gas / 45,5
Peso (kg) (lordo/netto)	137	160	175	-	-	303	325
Distanza tra le teglie	83 mm (65 mm*)	67 mm	67 mm	83+83 mm (65+65 mm*)	83 + 67 mm (65+67 mm*)	65 mm	65 mm
Pasti al giorno	180	240	480	2 x 180	180 + 240	470	840
LxPxA (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
Teglie gN 1/1 (325x530)	6 (8*)	10	20	6 + 6 (8* + 8*)	6 (8*) + 10	20	40
Profondità max. contenitore (mm)	75 (55*)	55	55	75 (55*)	75 (55*) / 55	55	55

Unità elettriche: ● 1- 230 V 50 Hz + E ▲ 3- 230 V 50 Hz + E ■ 3- 400 V 50 Hz + N+E

*kit runner livello 8

BONNET

PRECIJET+

forno combinato

BONNET - HORIS S.A.S. • 17, rue des frères Lumière
Z.i. mitry compans • f - 77292 mitrY-morY
cedex tél.: +39 0522.686711 • fax: +39 0522.684517

© bonnet - © Shutterstock - agence neocom