

BONNET

EQUAJET



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.**

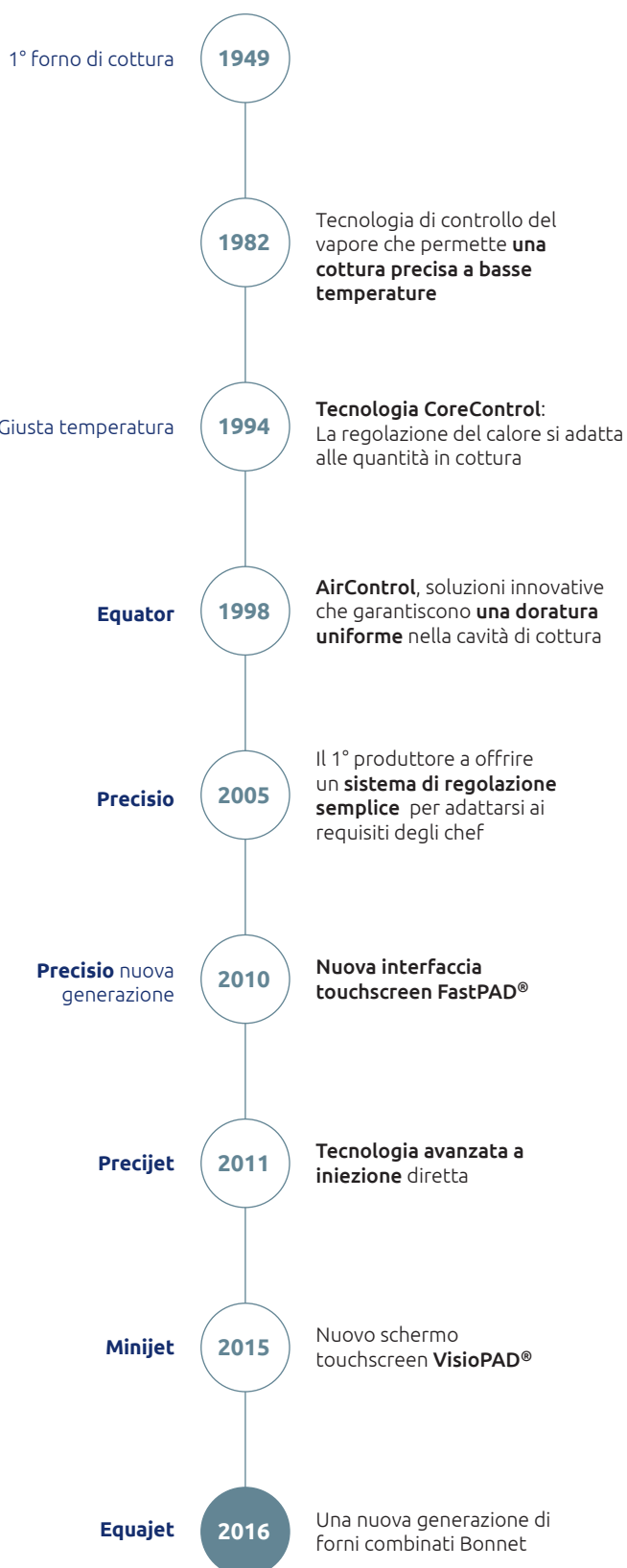
Prima di ultimare la gamma Equajet, il nostro team ha intervistato 110 chef in 10 diversi Paesi di tutta Europa.

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*



EQUAJET

UN FORNO FACILE DA UTILIZZARE ED EFFICIENTE

+ FACILE

Immediatamente controllabile dal vostro team grazie a VisioPAD, facile e intuitivo.

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

Caricamento sicuro ed ergonomico con nel senso della larghezza.

+ VELOCE

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

Riduzione rapida della temperatura, porta chiusa.

+ AFFIDABILE

Equajet: l'analisi operativa continua 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, facile e semplice da leggere

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.

Numerose funzioni, tra cui **getto di vapore**, **mantenimento della temperatura**, **velocità della ventola ridotta dagli sfiati** o **regolazione della percentuale di umidità**, tutte **direttamente accessibili** per soddisfare le vostre esigenze quotidiane.

6
modalità
di cottura

Equajet è facile da programmare:

- Oltre 18 ricette registrate come standard che rappresentano i requisiti di cottura principali per carne, pesce, verdure, pasta.

- Siate creativi e date vita velocemente alle vostre ricette. Il vostro staff può semplicemente seguire le ricette man mano che vengono create.

100
programmi

Potete memorizzare fino a 100 ricette personali! I grafici della temperatura possono essere salvati su una penna USB*.

* Kit di accessori venduto a parte, integrabile in un secondo tempo.



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 la teglia intera.

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 dello sportello 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
17 min*

CICLO
MEDIO
26 min*

CICLO
intensivo
36 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.

La funzione di risciacquo sostituisce la doccetta e permette di risparmiare molto tempo.

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

Con l'opzione di pulizia automatica, **non è necessario maneggiare sostanze chimiche** che vengono immesse direttamente nel forno.

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

* Per forni combinati 6-10 livelli con opzione di pulizia automatica.

** Per versioni con pulizia automatica.





+ ULTRA VELOCE e PRECISO

Cottura rapida, disponibilità istantanea

Equajet 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

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

Equajet funziona a **iniezione diretta per la 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.

Equajet offre 2 tipi di sonde al cuore rimovibili. 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, **Equajet 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.



* Presa per la sonda al cuore standard / Sonda al cuore venduta a parte



BONNET

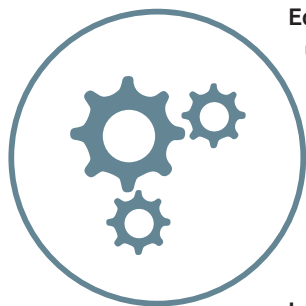
EquaJet



BONNET

+ AFFIDABILE e DUREVOLE

Affidabilità eccezionale nel corso del tempo



Equajet 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.

Equajet 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.

Equajet 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.

+ PULITO e REDDITIZIO

Risparmio di energia e di materie prime

50 %
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).

3 %
di risparmio
energetico

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.*

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



* A confronto con il forno combinato Equator.

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.



**Restaurant Paradis
14 rue de Paradis 75010 Paris
160 coperti / giorno.**

Apprezzo molto l'aspetto multi-funzione del forno.

Durante la preparazione, la modalità a vapore mi permette di cuocere tutte le verdure, senza perdere tempo, acqua o energia. Questo evita di avere una moltitudine di padelle sui fornelli. La densità del vapore è buona. Durante il servizio, utilizzo molto la modalità a convezione. Con i forni precedenti, l'aria forzata seccava eccessivamente i prodotti. Ma questo non accade più. Ho due forni, uno dei quali utilizzato per i primi piatti, i dessert e le verdure, mentre l'altro è principalmente dedicato a carne e pesce.

**Da quasi 4 anni utilizzo il forno a combinazione Bonnet.
Sono estremamente soddisfatto della sua tenuta.**

Per le temperature basse e per una cottura più tecnica e precisa, utilizzo molto la sonda spillone, in particolare per il foie gras, un pesce grande avvolto in una pasta saporita, o per roast beef estremamente raffinati al sangue.

Prima ero obbligato ad aprire lo sportello del forno molte volte durante la cottura, per poter testare il prodotto. Con il forno a combinazione Bonnet, ottengo una precisione di cottura maggiore, secondo le necessità previste.



UNA SOLUZIONE UNICA 100% BONNET



Il forno combinato Equajet

Con 7 modalità di cottura, **Equajet** è diventato uno strumento di produzione estremamente flessibile, ideale per **gratin, dolci, cottura della carne, cottura a bassa temperatura, essiccazione o sous-vide...**

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

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

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 **1 min 20**



Pasta riscaldata **10 sec**



**Compact
kitchen**

La cucina
compatta
evolutiva

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

+ 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.

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

+ 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 EQUAJET



Interfaccia	
Touchscreen, intuitivo e veloce	☒
Manopola di selezione	☒
Tecnologia	
CoreControl: Regolazione della potenza per adattarsi al carico	☒
JetControl: tecnologia ad iniezione avanzata	☒
Boiler	opzionale
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	☒
Funzioni	
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 porta chiusa	☒
Programmazione e connettività	
Numero di programmi disponibili	100
Numero di programmi pre-registrati	18
Blocco dei programmi	☒
Porta USB	Accessorio
Pulizia e ambiente	
Analisi continua della qualità dell'acqua	☒
Programma di pulizia semi-automatico	☒
Sistema di pulizia automatico	opzionale
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)	opzionale

LA SOLUZIONE

GAMMA COMPLETA 6, 10, 20 LIVELLI

Numero di coperti, richieste...

Optate per la soluzione Equajet che meglio 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	EJ061E	EJ101E	EJ102E	EJ661E	EJ611E	EJ201E	EJ202E
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	EJ061G	EJ101G	EJ102G	-	-	EJ201G	EJ202G
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 + T ▲ 3- 230 V 50 Hz + T ■ 3- 400 V 50 Hz + T+N

*kit runner livello 8

BONNET

EQUAJET

www.bonnet-ovens.com

FORNO COMBINATO

BONNET - HORIS S.A.S • 17, rue des Frères Lumière
Z.I. Mitry Compans • F - 77292 MITRY-MORY Cedex
Tél.: +39 0522 68 67 11 • Fax: +39 0522684517

