



BONNET

Minijet, der erste
Kompakt-Kombidämfer
auf dem Markt, der alles
von einem Grossen hat.

KOMPAKTER
SCHNELLER
PRÄZISER
SAUBERER



SCHNELLER
Minijet
Leistung zu Ihrem Nutzen.

	Vorbereitung	Service	Reinigung
Mit <i>Minijet</i> Zeit gewinnen	15%	5%	75%

Gewinnen Sie Zeit und produzieren Sie mehr!

x...serienmässig
∞...nicht erhältlich
•...option
□...Bausatz

MODELL	B1MJ061E	B1MJ661E
Anzahl Einschübe	6 GN 1/1	2 x 6 GN 1/1
Energie	Elektrisch	Elektrisch
Gärkapazität		
Broccoli	10 kg	20 kg
Reis	6 kg	12 kg
Kartoffeln	16 kg	32 kg
Schweinebraten	17 kg	34 kg
Kaninchenschenkel	30-50 P	60-100 P
Geflügel 1 kg	8 P	16 P
Geflügel 1.6 kg	6 P	12 P
Croissants	60 P	120 P
Pains au chocolat	60 P	120 P

Technische Eigenschaften		
Abstand zwischen den 4 Einschüben GN 1/1 (mm)	67	67
Abstand zwischen den 6 Einschüben GN 1/1 (mm)	45	45
Abstand zwischen den 12 Einschüben GN 1/1 (mm)	22	22
Äussenmasse		
Höhe (mm)	725	1243
Breite (mm)	525	525
Tiefe (mm)	850	850
Maximaler Umfang mit geöffneter Türe (mm)	1328	1328
Höhe des Kombiofens auf Bonnet-Untergestell (mm)	1600	1843
Nettogewicht (kg)	72	143

Elektrische Leistung (kW)		
400 V / 150 Hz / 3 LNPE	6,3	12,5
230 V / 50 Hz / LPE	6,3	-

Kaltwasseranschluss (max 20°C)		
Maximal zugelassene Härte:		
TH	7°TH	7°TH
dH	4°h	4°h
Clark	5°e	5°e
Mind. Leitfähigkeit (microSiemens/cm²)	20 µ	20 µ

Touchscreen-Schnittstelle VisioPAD mit Hartglas	x	x
18 gespeicherte Rezepte	x	x
Integriertes Twin-Kontrollsystem	x	x
CoreControl: Präzises, auf die Gradzahl genaues Garen	x	x
AirControl: Steuerung der Luftzufuhr	x	x
Airdry+: Steuerung der Trocknung der Produkte	x	x
Moderne Einspritztechnologie JetControl	x	x
Dampfmodus 30-105°C	x	x
Umluftmodus 250°C	x	x
Kombimodus 30-250°C	x	x
Modus zur Aufrechterhaltung der Temperatur (Hold-Funktion)	x	x
Vorheizmodus	x	x
Full Cleaning System: Vollautomatisches Reinigungsprogramm	x	x
Automatische Spülung	x	x
Schnelle Abkühlung des Ofeninnenraums	x	x
Regulierbare Ventilationsgeschwindigkeit	x	x
Automatischer Ventilationsumkehrgebremstes Lüfterrad (bei Türöffnung)	x	x
Einspritzpumpe Reinigungsmittel	x	x
Elektronische Temperaturregelung	x	x
Modus Regenerieren	x	x
Isolierte Tür mit Doppelverglasung	x	x
Innenbeleuchtung durch LED-Leuchtbänder	x	x
Rückschlagventil	x	x
Klammer-Frontdichtung	x	x
Doppelverglasung der Tür	x	x
Auffangbecken für Kondensatwasser	x	x
Integrierter Kondensator	x	x
Technischer Zugang an der Frontseite	x	x
Mit Advancia kompatibel (auf Arbeitsfläche)	x	∞
USB-Schnittstelle	□	□
Stecker Kernsonde	□	□
Kernsonde für Feinprodukte	□	□
Kernsonde Grill	□	□
Satz mit drei Gitterrosten	□	□
Tür Bandung rechts	•	•



BONNET - 17, rue des Frères Lumière - Z.I. Mityr Compans
F - 77292 MITRY-MORY Cedex
France : +33-1-60.93.70.00 / Deutschland : +49 2152 200590
Schweiz : +41 56 648 91 11 / Österreich : +43 6221 20499
www.bonnet-international.com / www.bonnet-ovens.com

BONNET

BONNET



MINIJET

"DER" MINI-KOMBIDÄMPFER
Kompaktheit ohne Kompromiss



525 mm

KOMPAKTER
Mit *Minijet*, konzipieren
Sie Ihre Küche neu !

Minijet, die Backleistung eines Standardofens in einer kompakten Lösung !
Das Gerät ermöglicht Ihnen bis zu 40cm Raumgewinn.
Ordnen Sie Ihren Arbeitsbereich ganz neu an und integrieren
Sie ein neues Modul oder einen neuen Anrichtbereich.



Unberührte Fotos: Bonnet und Fotolia. Bonnet behält sich das Recht vor, Produkteigenschaften zu verändern und zu verbessern. Das vorliegende Papier ist kein vertragliches Dokument.



KOMPAKTER

REDUZIEREN SIE DIE GRÖSSE IHRES KOMBIDÄMPFERS

Durch die Anpassung des Ofenumfanges an Ihren täglichen Produktionsbedarf ermöglicht *Minijet* eine **Vergrößerung Ihrer Arbeitsfläche** oder die **Einrichtung eines zusätzlichen Moduls**, ohne dass Ihre Küche neu konzipiert werden muss.

PLUG & COOK

Aufgrund des einfachen Einbaus findet *Minijet* in den kleinsten Räumen Platz.

Ob als Kombidämpfer in einer Restaurantküche, im Aufenthaltsraum eines Büros oder in einem Selbstbedienungs-Restaurant – *Minijet* ist die ideale Lösung für Anforderungen an Raum und Leistung.

Lassen Sie sich von der Leistungsfähigkeit des *Minijet* überzeugen!

Während der Zubereitung

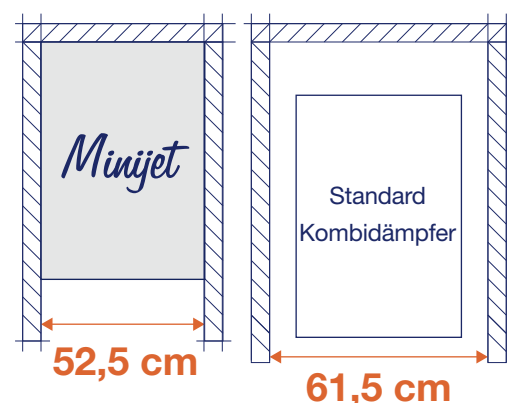
- Hefegebäck: 60 Stück pro Kochvorgang
- Meringues: 12 Platten pro Kochvorgang
- Rindsbraten: 6 Stück pro Kochvorgang
- Geflügel: 12 Poulets pro 60 Min.
- Frische Broccoli: 10 Kg pro 10 Min.
- Kartoffelgratin: 80 Portionen alle 30 Min.
- Fleischgerichte mit Sauce bei niedriger Temperatur: 10 Kg pro Kochvorgang

Während des Service

- 12 Teller zum Aufwärmen pro Kochvorgang
- 6 direkt zugängliche Lagen



40 cm weniger Platz als ein Standard-Kombidämpfer.



Minijet kann ohne Sicherheitsabstand direkt an der Wand angebracht werden.



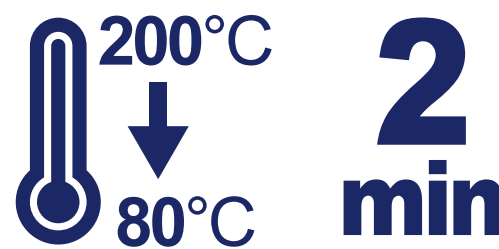
TIPPS VOM KÜCHENCHEF: Nutzen Sie die zwölf verfügbaren Einschübe für die Zubereitung Ihres Tagesangebotes.

BONNET

Minijet passt sich dem Rhythmus Ihres Service an



SCHNELLER



ÄNDERN SIE IHR KOCHPROGRAMM NACH LUST UND LAUNE

Eine verspätete Lieferung, ein Reservierung in letzter Minute: Mit *Minijet* behalten Sie immer einen kühlen Kopf, da er Ihnen eine rasche Garzeit und ständige Verfügbarkeit garantiert.

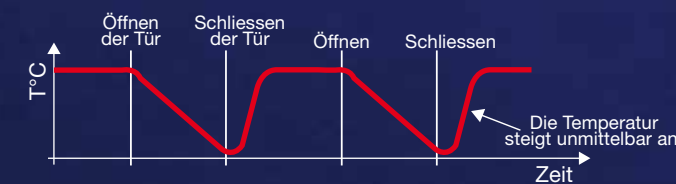
Durch die Kombination der Bräunungs- und Garphase bei niedriger Temperatur werden die Lebensmittel im *Minijet* weich und zart und der Verlust Ihrer Produkte so gering wie möglich gehalten.

FÜR EINEN REIBUNGSLOSEREN SERVICE!

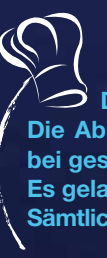
Die Reaktionsfähigkeit des *Minijet* sorgt auch für einen besseren Service. So verringert sich die Wartezeit für Ihre Gäste, was wiederum Ihre Gedeckkapazität erhöht.

Nur *Minijet* ist in der Lage, innerhalb weniger Sekunden die Ofenatmosphäre zu verändern!

- weniger als 2 Minuten reichen aus, um die Temperatur von 200°C auf 80°C zu verringern
- Im Dampfmodus erfolgt eine sofortige Luftsättigung des Innenraums.



TIPP VOM KÜCHENCHEF: Kommunizieren Sie Ihr Know-how über Ihre in VisioPAD gespeicherten Rezepte. Profitieren Sie von den 18 programmierten Multiphasenrezepten und laden Sie die HACCP-Daten auf einen USB Stick.



DAS MEINT DER KÜCHENCHEF: Die Abkühlung des Kombidämpfers erfolgt automatisch bei geschlossener Tür! Es gelangen keine Wrasen in die Küche. Sämtliche Emissionen werden vom Dampfzug abgesaugt.

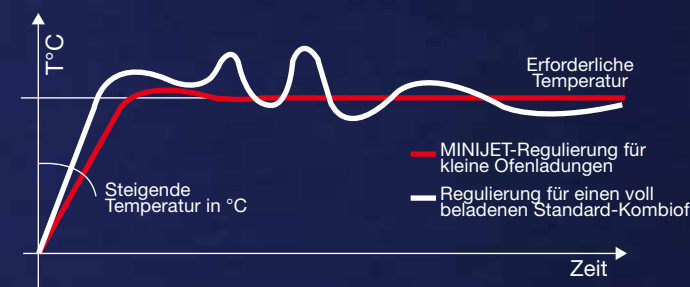


PRÄZISER



WERTEN SIE IHRE GERICHTE AUF

Aufgrund der CoreControl-Technologie können Sie sich auch an Gerichte wagen, die eine sehr präzise Temperatur erfordern. Unabhängig von der Garweise, passt der Ofen seine Leistung an das entsprechende Speisegewicht an.



EIN ANSPRECHENDES ÄUSSERES; DAS IHREM KNOW-HOW GERECHT WIRD!

Die Umluft wird von einem Lüfterrad mit automatischer Umkehrfunktion sichergestellt. So wird eine optimale Bräunung erzielt, welche bei BONNET-Kombidämpfern Standard ist.

SO WERDEN IHRE GERICHTE NOCH KNUSPRIGER

Mit der AirDry+-Technologie werden Ihre Gerichte in Rekordzeit knusprig. Weniger als eine Stunde reichen aus, um knusprige Obstchips auf den Tisch zu zaubern, die auf der Zunge zergehen.

Während der Garzeit analysiert *Minijet* die Aufheiz- und Regulierungsphase, um Temperaturspitzen vorzugreifen und überlange Garzeiten zu vermeiden. Unabhängig davon, ob sich frische oder tiefgefrorene Produkte im Kombidämpfer befinden, passt *Minijet* die reale Garzeit an und garantiert Ihnen so an allen Wochentagen ein konstant präzises Ergebnis.

Ganz egal, ob Sie ein oder zehn Kilo Gemüse garen – Ihre Gäste erhalten ohne Ihr Zutun immer ein exakt gleiches Ergebnis!



TIPP VOM KÜCHENCHEF: Entscheiden Sie sich für eine Kernsonde, sie ermöglicht ein vollkommen sorgenfreies Kochen!



SAUBERER

OFFENSICHTLICH, serienmässig.

Die vollautomatische, keinen zusätzlichen Handgriff erforderliche Reinigung des *Minijet* ermöglicht es Ihnen, Ihren Kombidämpfer den ganzen Tag über sauber zu halten. Bleiben Sie Herr über Ihre Ausgaben! Das eigens für den *Minijet* entwickelte automatische Reinigungssystem macht kein spezielles Reinigungsmittel erforderlich. Der *Minijet* verfügt über einen intensiven Reinigungsmodus, der Ihren Kombidämpfer immer sauber wie am ersten Tag aussehen lässt.

20cl weniger Reinigungsmittel
17 Minuten weniger pro Reinigungsvorgang
Gewinnen Sie mehr als 2 Stunden Garzeit pro Tag!



TIPP VOM KÜCHENCHEF: Denken Sie bei besonders intensiven Kochvorgängen daran, die automatische Reinigungsfunktion zu nutzen. Drei Minuten reichen für die Beseitigung der grössten Schmutzpartikel aus.

EIN UMWELTFREUNDLICHER KOMBIDÄMPFER

Die Reinigungsphase ist dafür bekannt, am meisten Wasser zu verbrauchen. Aus diesem Grund hat BONNET ein leistungsfähiges System entwickelt, das den Wasserverbrauch einschränkt und zugleich ein perfektes Ergebnis garantiert.

Im Vergleich zu einem Standard-Kombidämpfer reduziert *Minijet* Ihren Wasserverbrauch erheblich.

Wasser - 12%
Energie - 84%

Die CoreControl-Technologie beschränkt den Energieverbrauch durch automatische Anpassung der Leistung an das Gewicht der im Kombidämpfer befindlichen Produkte. Sobald die Temperatur innerhalb des Kombidämpfers stabilisiert ist, verbraucht *Minijet* nur noch 30% seiner Leistung. Eine reelle Ersparnis Tag für Tag!

BONNET hat mit dem Beratungsbüro VERITAS CODDE den Lebenszyklus seiner Precijet-Produktlinie von der Gewinnung der natürlichen Rohstoffe bis hin zum Recycling des Produkts untersucht.

BONNET verpflichtet sich, immer umweltfreundlichere Kombidämpfer zu entwickeln.

